



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCE ÇORBASI

1 adet soğan
1 su bardağı börölce
1 adet havuç
1 orba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
Nane, tuz, karabiber
6 su bardağı sıcak su

Börölceleri 15 dakika haşlayın. Ayrı bir kaptaki tereyağını koyup rendelenmiş soğanı ve rendelenmiş havucu 5 dakika kavurun. Üzerine sarımsakları ekleyip beraber kavurmaya devam edin. Börölceleri süzüp bu karışımın üzerine ekleyin. Çorbanın içine sıcak suyu koyup baharatları da katın. Karıştırıp 20 dakika daha pişirin. Bu çorbaya nane çok yakıştığı için bol miktarda konulabilir. İstenirse servis yaparken kıyılmış dereotu da ilave edilebilir.