



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOSTANA ÇORBASI

- 1 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
- 4 Dal Yeşil Soğan
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağ
- 1 Tatlı Kaşığı Salça
- 1/2 Demet Maydanoz
- 1 Adet Limonun Suyu
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Pul Biber

Tereyağını tencerede eritem. Yeşil soğanları incecik kıyıp, tereyağında çevirelim. Salçayı ilave edip biraz daha kavıralım. Üzerine 5 su bardağı su veya varsa et suyu ekleyip, kaynamasını beklemeden haşlanmış nohutları içine dökelim. Limon suyu, tuz ve pul biberi ekleyip, 20 dakika kadar pişirdikten sonra kıyılmış maydanoz veya taze kekik ilave edip servis yapalım.

