



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAYLI SEBZE ÇORBASI

Yarım su bardağı aşurelik buğday
1 adet havuç
1 adet patates
1 adet kırmızı biber
1/2 su bardağı bezelye
1 çorba kaşığı tereyağ
4 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı un
3 su bardağı et suyu
Dereotu
Tuz
Karabiber

Öncelikle buğdayımızı bir gece önceden ıslatıp haşlıyalım.

Sebzelerimizin hepsini mini minik keselim.

Bir tencere içerisinde sıvıyağ ve tereyağı ile birlikte bütün sebzeleri soteleyip unumuzda ekliyelim.

Unu da bir müddet sebzelerle birlikte kavurduktan sonra et suyumuzu ve haşlanmış aşurelik buğdayımızı ekliyelim. Duruma göre normal su ilave edin.

Tuz ve karabiber ile tatlandırıp en son kıyılmış dereotunu katın. Bütün sebzeler yumuşayıp pişince servis yapalım.

