



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇORBALARI SÜSLEME VE SERVİSE HAZIRLAMA YOLLARI

Hazırlanan çorbaları göze hoş göstermek ve iştah açıcı hale getirmek için üzerine, maydanoz, nane veya baharat karışımı koymak suretiyle süsleyebilirsiniz.

Yağ ve baharat karışımı hazırlanırken yağı tavada yakmadan eritip ateşten alıp içersine kırmızı biber koyup karıştırın, çorbayı servis kâsesine koyduktan sonra bu karışımı üzerine dökün.

Nane ve maydanoz da yıkanıp kıyılıp veya yaprak halinde çorba servisine konduktan sonra üzerine serpilir. Çorbaların sıcak olarak masaya getirilmesi lâzımdır.

---