



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DENE ÇORBASI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

1 su bardağı dene
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet doğranmış kum soğan
2 adet doğranmış yeşilbiber
1 adet rendelenmiş domates
1 tatlı kaşığı salça
Karabiber
Tuz

Tencereye konan tereyağı, soğan, yeşilbiber, domates, salça, karabiber, tuz sırası ile sote edilir. En son dene konur. Hepsini birden karıştırılır ve sote edilir. Üzerine 4 su bardağı su konur dene yumuşayana kadar pişirilir. Servis edilir.