



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DEREOTU ÇORBASI

1 kahve fincanı sıvıyağ  
1 adet rendelenmiş sođan  
2 diş dövülmüş sarımsak  
1 kahve fincanı un  
3 su bardađı tavuk suyu  
3 su bardađı süt  
2 demet dereotu  
Tuz  
Karabiber  
Yarım limonun suyu

Sıvıyağı kızdırın. Sođan ve sarımsağı yağda kavurun. Üzerine unu ekleyip, hafifçe kavurun. Tavuk suyunu ve sütü azar azar ilave edin. Tuzunu, karabiberini ayarlayın. Dereotunu ince kıyıp, çorbaya ilave edin. Beř dakika daha pişirin. Limon suyunu da katın. Dereotuyla süsleyip servis yapın.