



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DEREOTLU ROKA ÇORBASI

1 çorba kaşığı tereyağı  
4 çorba kaşığı yoğurt  
5 çorba kaşığı un  
3 diş sarımsak  
6 su bardağı su  
1 demet dereotu  
1 demet roka

Tencereye tereyağını, unu ve sarımsağı alıp 5 dakika kadar kavurun. Suyu da üzerine ekleyip sürekli karıştırarak kaynatın. Yoğurdu da çırpıp ılıştırın ve çorbanın içine ekleyin. Dereotunu, rokayı ince ince kıyıp 5 dakika daha pişirin, ocaktan alıp bekletin. İsterseniz kızarmış ekmekleri küp kesip tereyağında 2 dakika kavurup servis yaparken çorbanın üzerine paylaşın.