



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTU ÇORBASI

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

Sıvıyağı kızdırın. Soğan 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. Beş dakika daha pişirin. Limon suyunu da katın. Dereotuyla süsleyip servis yapın.