



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUL AVRAT ÇORBASININ HİKAYESİ

Dul avrat çorbasının hikayesi oldukça hüzünlü. Yıllar yıllar önce eşini kaybeden kadın maddi olarak oldukça zor durumdaymış. Çocuklarını doyurmakta zorlanıyor yemeklik bir şey çıkaramıyormuş. Artık elinden ne varsa toplamış ve hepsini kaynatmış ve ortaya çıkan yemeğe ise bir süre sonra "dul avrat çorbası" ismi verilmiş. Çorba genelde mercimek, salça, un, su ve yağ kullanılarak hazırlanır.

