



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK ÇORBASI

Ayşe Tüter

- 1 Bayat ekmek içi (ufalanmış)
- 1 Çorba kaşığı un
- 1 Çorba kaşığı Yonca salça
- 3-4 Bardak et veya tavuk suyu
- 1 Su bardağı dövülmüş ceviz
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı biber
- 1 Çay bardağı YONCA mısır yağı

Tencerede ekmek ile yağ iyioe kavrulur ekmekler ktır oluncaya kadar un ve salça ilave edilir. Birkaç kez çevrilir. Et suyu veya tavuk suyu konur kısık ateşte 10 dakika pişirilir. Tuz karabiber ilave edilir. Üzerine bolca ceviz serpilip servis yapılır.