



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARAT ÇORBASI

Aye Tter

2 orba kaığı haşlanmış kuru fasulye
2 orba kaığı tel ehriye
250 gr taze fasulye
1 adet patates
1 adet havuç
1 adet kereviz
2 ay kaığı Yonca sarımsak ezmesi
Yonca domates rendesi
2 orba kaığı boncuk makarna
1 kahve fincanı Yonca mısır yağı
Tuz
Karabiber

Sebzeleri çok küçük doğrayıp tencereye koyalım ve üzerine 2 litre su ilavesiyle kaynamaya bırakalım.

Kaynamaya bağlayınca ateşi kısıalım ve 20 dakika daha piirelim.

İçine, haşlanmış fasulyeyi, ehriyeyi, makarnayı ve Yonca sarımsak ezmesini ilave edelim ve 10 dakika daha piirelim.

Yonca rendelenmiş domates ve Yonca mısır yağını hafif kavurup, çorbanın üzerine de gezdirelim. Sıcak servis yapalım.