



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLUTENSİZ SEBZELİ MISIR YARMA ÇORBASI

<https://www.colyakankara.org.tr>

1 su bardağı mısır yarması  
1 avuç taze fasulye  
3 adet taze soğan  
1 adet domates veya salça  
½ çorba kaşığı tereyağı  
5-6 dal dereotu  
5-6 dal maydanoz  
1 tatlı kaşığı tuz

Yarmayı ayıklayıp, yıkayınız. 6-7 su bardağı su ilave ederek pişiriniz. Yumuşamasına yakın tuz, bıçak sırtı kalınlığında kıyılmış taze fasulye, soğan, fındık büyüklüğünde doğranmış domates ve yağını ilave edip sebzeler yumuşayınca kadar pişiriniz. Çorba kasesine boşaltıp üzerine ince kıyılmış dereotu ve maydanoz serpiniz.

Not: Mısır yarması akşamdan kaynatılıp bırakılırsa çabuk pişer. Mevsime göre ıspanak, pazı, semizotu konabilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.04.2024