



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÖÇMEN ÇORBASI

1 adet sivri yeşil biber  
1 adet dolmalık kırmızı biber  
1 çay bardağı arpa şehriyesi  
1 adet domates  
1 yemek kaşığı biber salçası  
yarım litre süt  
1 yemek kaşığı margarin  
1 çay kaşığı kekik, nane  
1 adet knorr yayla çorbası  
1 litre su  
yarım çay bardağı sıvı yağ

Yarım çay bardağı sıvıyağ tencereye konur. Kırmızı ve yeşil biber ince ince kesilip kızartılır. İçine arpa şehriye atılıp pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra rendelenmiş domates ve biber salçası karışıma ilave edilir ve eriyince yayla çorbası ve 1 litre su ilave edilip çırpıcı ile pişine kadar karıştırılır. Kaynamaya yakın yarım litre süt ilave edilip ve 1 yemek kaşığı sanayağda eklenip pişmeye bırakılır. Çorbayı söndürmeden kekik ve nane katılır. En son çorba piştikten sonra blendırdan geçirilip servis edilir.

