



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇLU YARMA ÇORBASI

3 adet orta boy havuç
1 su bardağı aşurelik yarma
1 adet kuru soğan
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su

Soğan ince doğranır. Havuçlar soyulur, rendelenir. Yarma yıkanır, süzülür. Dödüklü tencereye sıvıya konur, havuç ve soğan ilave edilir. Bir kaç dakika kavurduktan sonra yarma katılır, tuz serpilir, su bırakılır. Dödüklünün kapağı kapatılır. Yaklaşık 20 dakika pişirilir. Süre sonunda hemen servise sunulur.
