



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HERLE ÇORBASI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

4 kaşık tereyağı

4 kaşık un

Tuz

4 bardak su

Tereyağı kısık ateşte kızdırılır. Kızgın yağa un ilave edilir. Un pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra 4 su bardağı su eklenir. Tereyağında pembeleşen un ve su, topaklaşmaması için kaynayana kadar karıştırılır. Tuz ilave edilerek, sıcak sıcak içilir. Herle çorbası, daha çok kış aylarında yapılır.

