



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HERSE ÇORBASI (BEYŐEHİR KONYA)

Ömür Akkor

Döğme (buğday, yarma) tencereye konulur ve az su ile haşlanmaya başlanır. Açılmaya başlayıp suyu azalınca bol süt ve tuz eklenir, pişirmeye devam edilir. Hazır olunca üzerine bolca nane konularak servis edilir.