



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIRMIZI TURP ÇORBASI

2 bağ kırmızı turp
3 su bardađı su
6 su bardađı tavuk suyu
1 çay bardağı haşlanmış pilavlık bulgur
1 adet orta boy patates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
5-6 dal dereotu
2 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı tepeleme un
Tuz
Karabiber
Üzerine:
1 tatlı kaşığı tereyağı
Pulbiber

İnce kıyılmış turpu yeşillikleriyle birlikte 3 su bardağı suda 15 dakika haşlayın.

Az su kalacak şekilde süzüp blenderden geçirin.

Tavuk suyunu tencereye alın ve haşlanmış bulgur, rendelenmiş patatesi içine atıp yumuşayınca kadar pişirin.

Bir tavaya aldığınız tereyağında ince kıyılmış soğanı kavurun ve bulgurun içine katın.

Blenderden geçirdiğiniz turp, ince kıyılmış dereotu, tuz ve karabiberi ilave edin.

Kaynadıktan sonra ineneğine yakın, limon suyunda açtığınız unu ekleyip karıştırın.

Bir taşım daha kaynattıktan sonra tencereyi ocaktan alın.

Tereyağında pulbiberi kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin ve sıcak olarak servis yapın.

