



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY YERELMASI ÇORBASI

1 kg yerelması
Yeteri kadar zeytinyağı
2 adet soğan
Tuz, karabiber ve kekik

Yerelelmasını iyice fırçalayıp, saçaklarını temizleyin ve dilimleyin. Tencereye, dibini kaplayacak kadar zeytinyağı koyun. Dumanlar gelene kadar kızdırıp yerelmasını ekleyin. 20-30 saniye sonra karıştırın. 2-3 dakika sonra küp doğranmış soğanı ilave edin. 6-7 dakika sonra tuz, karabiber ve kekik katın. Üzerini iki parmak geçecek kadar su ekleyin. 5 dakika kaynatıp, ocaktan alın. Blenderden geçirip yeniden kaynamaya bırakın. Sıcak olarak servis yapın.