



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet küçük boy soğan
1 adet rendelenmiş havuç
2 adet ince kıyılmış ıspanak yaprağı
3,5 çorba kaşığı tereyağı
1,5 çorba kaşığı pirinç
1,5 çorba kaşığı bulgur
4-5 su bardağı su
Bir tutam nane
Tuz
Terbiyesi için:
Yarım su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı un

İnce kıyılmış soğan, havuç ve ıspanağı 2 çorba kaşığı tereyağı ile soteleyin. Su ile beraber pirinç ve bulgur ilave edin. 10 dakika kaynatın. Çorbanın terbiyesi için un, yoğurt ve yumurtayı karıştırıp çorbaya iyice yedirin. Daha sonra kalan tereyağında naneyi kavurun ve en son tuz ile beraber çorbaya ilave edin.

