



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖY ÇORBASI

150 gram bulgur  
400 gram et suyu  
1 havuç  
1 patates  
1 demet maydanoz  
nane  
250 gram yoğurt  
150 gram un  
2 yumurta  
100 gram yağ  
1 domates  
kekik

Kaynayan et suyuna haşlanmış bulgur ve yine haşlanmış ve ufak ufak doğranmış havuç ve patates ilâve edilir. Sonra, ayrı bir kapta yapılan terbiye üzerine dökülür. Kızgın yağa, doğranmış domates, maydanoz, kekik ve nane ilâve edilerek karıştırılır ve çorbanın üzerine dökülerek servis yapılır.