



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FESLEĞENLİ VE YULAF EZMELİ ÇORBA (İZMİR)

- 4 su bardağı su
- 3 adet domates
- 1 çorba kaşığı yulaf ezmesi
- 1 çorba kaşığı kuru fesleğen
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı margarin

Domatesi rendeleyin. Yulaf ezmesi ve yağla tencereye alın. Yavaş yavaş karıştırarak pişirin. Üstüne suyu ekleyip, kaynatın. Tencereyi ocaktan almadan önce kuru fesleğeni serpin.
