



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUTULMUŞ AŞ OTU ÇORBASI

50 Gr Sana Klasik
1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber
2 Tatlı Kaşığı AŞ OTU
6 Su Bardağı süt
1 Çay Bardağı bulgur
1 Avuç HAŞLANMIŞ BEZELYE
1 Tatlı Kaşığı tuz

BULGURUNUZU TEMİZLEYİN VE 6 SU BARDAĞI SÜTLE KAYNATMAYA BAŞLAYIN.TUZUNUZU EKLEYİN. BİR AVUÇ BEZELYEYİ HAŞLAYIN. BULGURUNUZ YUMUŞAYINCÂ BEZELYELERİ EKLEYİN, KARABİBER KATIN. ALMANIZA YAKIN KURUTULMUŞ AŞ OTUNUZU İLAVE EDİN. 5 DAKİKA KAYNADIKTAN SONRA BİR TAVADA 50 GR SANA KLASİK MARGARİNİNİZİ KIZDIRIN VE ÇORBANIZIN ÜZERİNE EKLEYİN. SICAK SERVİS YAPIN.