



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LABADA ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birlięi  
Bulgaristan - Türkiye Sınır tesi İşbirliği Programı

1 demet labada  
1 adet orta boy kuru soęan  
1 fincan bulgur  
2 yemek kaşığı domates salçası  
1 adet yumurta sarısı  
Yarım limon suyu  
Un  
1 ay bardaęı yogurt  
Tuz  
Karabiber

Soęan ince ince doğranır ve tuz ilave edilerek ayçiçek yağında kavrulur. İçerisine ince doğranan labada otu ve domates salçası, karabiber eklenir ve kavrulmaya devam edilir. Sonrasında su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başladığı anda bulgur ilave edilir ve bulgurlar şişene kadar kaynatmaya devam edilir. Un, tuz, yumurta, yogurt ve limon suyu ile terbiye edilerek servise hazır hale gelir.