



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LOHUSA ÇORBASI

Yarım kilo süt  
1 su bardağı tel şehriye  
1 çay kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı toz kırmızı biber  
2 subardağı su

Tencereye 2 subardağı suyu ve tuzu orta ateşte kaynatalım kaynayınca tel şehriyeyi içine koyalım 10 dakika pişmesini bekleyelim daha sonra kaynamış sütü koyalım 10 dakika daha özleşmesini bekleyelim tekrar çay kaşığı tuz ilave edelim. Üstüne bir tavada tereyağını çok hafif kızdırıp içine toz biberi atıp kapatalım çorbanın üzerine gezdirelim sıcak olarak servis yapalım.

Not: Trakya yöresinde bayram sabahları yapılır. Lohusa ve macur çorbası olarak ta bilinir.

---