



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI GELİN ÇORBASI

- 1 kase yüksük makarna
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 8 su bardağı su

Makarna haşlanır ve suyu süzülür. Un ve tereyağı bir kaç dakika kavrulur. Salça, tuz ve nane ilave edilir. Bir kaç tur çevirdikten sonra soğuk su katılır. Karıştırarak bir taşım kaynatılır. Son olarak makarna ilave edilir. Biraz daha piştikten sonra ateşten alınır.