



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARULLU ÇORBA

1 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
2 adet biber
5 su bardağı su
1 adet domates
1/2 göbek marul
1/2 demet maydanoz
Birkaç dal tere yaprağı
1 çorba kaşığı sirke
1 adet limonun suyu
Tuz
Karabiber

Küçük doğranmış soğan ve biberleri margarinde kavurun. Suyu ekleyin. Kaynayınca rendelenmiş domatesi ilave edin. Domatesler eriyince incecik kıyılmış marul yapraklarını, tere yaprağını ve maydanozu katıp beş dakika kavurun. Tencereyi ocaktan alın. Tuz ve karabiber ilave edin. Limon suyu ve sirkeyi üzerinde gezdirip servis yapın.