



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜLHİYE ÇORBASI

Bir tencereye soğanı çentip, sadeyağla harlı ateşte pembeleşinceye dek çeviriniz. Sonra çorbaya yetecek kadar su ya da etsuyu koyup orta ateşte kaynamaya bırakınız. Bir kişi için 1 çorba kaşığı hesabıyla toz halinde ezip elekten geçirdiğiniz kuru bulamacı ilâve ediniz. Sonra tuz ve biber serpip ateşte pişmeye bırakınız. Yeteri miktar sarmısağı ince dövüp sirke ile karıştırdıktan sonra çorbaya yedirip bir taşım sonra indiriniz. Kâseye boşaltıp servis yapınız.
