



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEFİS ROKA ÇORBASI

1,5 çorba kaşığı margarin
2 demet roka
4 su bardağı su
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı limon suyu
3 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Rokaları ayıklayıp yıkayın ve süzün. 4 su bardağı suyu bir tencereye alıp kaynatın. Rokaları kaynar suda haşlayın. Kevgirle suyun içinden alıp robotta ezin. Tekrar haşladığınız suya ekleyin. Margarini tencerede eritin. Unu ilave edip kavurun. Rokalı suyu azar azar ilave edip sürekli karıştırın. Et suyu, tuz ve karabiberi ekleyip 20 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp limon suyu ilave edin.