



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖDEM ATAN ÇORBA

<https://www.elele.com.tr>

- 1 adet rendelenmiş kabak
- 1/2 demet doğranmış maydanoz
- 1/2 demet doğranmış dereotu
- 1 adet rendelenmiş domates
- 1 yemek kaşığı bulgur
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Bir tencereye 2 su bardağı su ilave edip kaynatın. Kaynayan suyun içine sebzeleri ve bulguru ekleyip, 7-8 dakika karıştırarak pişirin. Pişen çorbanın içine zeytinyağı ilave edip, limon suyu sıkarak servis yapın.

