



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OT ÇORBASI

50 gr margarin
1 adet taze soėan
1 adet patates
1 yemek kaşığı piriç
1 adet yumurta
1 demet ısırganotu
1 tutam yuz
1 tutam karabiber

Etler kuşbaşından da küçük doğranır ve haşlanarak pişirilir, yağ ilave edilir soğanla birlikte kavrulur. Daha sonra patates, piriç tuz karabiber ve su ilave edilerek (orba kıvamında) pişirilir. Konulan malzemeler piştikten sonra doğranmış olan ısırgan ilave edilir. Kaselele konulan çorbanın üzeri haşlanmış yumurta ve dereotu ile süslenir ve servis yapılır.