



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROMEN ÇORBASI

4 Kişilik MALZEMELER

150 gr kıyma
2 fincan un
2 adet yumurta
1 adet havuç
4 yemek kaşığı bezelye
2 adet patates tuz
karabiber dereotu
1 fincan pirinç

HAZIRLANIŞI:

- 1) Havuç ve patateslerin kabuklarını soyup ortadan ikiye bölün.
- 2) Kıymayı, tuz ve biberle yoğurarak nohut büyüklüğünde kıyma toplan hazırlayın. Sonra da içi su dolu bir tencerede bir süre haşlayın.
- 3) Kaynamış suyun bir miktarını ayrı bir tencereye alıp yumurta ve unla iyice karıştırarak terbiye hazırlayın. Diğer bir tencerede ise havucu, patatesi ve bezelyeyi haşlayın.
- 4) Patates ve havucu dilimlere ayırdıktan sonra terbiyeli suyun içine atın. Pirinci ve kıyma toplanını da ilave ederek kaynatın.
- 5) Pişince dereotu ile süsleyerek servis yapın.