



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ROMEN ÇORBASI

Malzemesi:

50 gr. kıyma,
1 çorba kaşığı un
1 yumurta, 1 havuç,
2 çorba kaşığı bezelye
dereotu, tuz, karabiber

Hazırlanışı:

Kıymayı, tuz ve karabiberle yoğurun. Nohuttan biraz daha büyük, yuvarlak köfteler yapın. Hazırladığınız köfteleri suda haşlayın. Su kaynayınca, birazını kaseye alarak yumurta ve unla iyice karıştırın ve tencereye dökerek terbiye yapın. Havuç ve bezelyeyi başka bir tencerede haşlayın. Haşlandıktan sonra havuçları küçük küçük doğrayıp bezelyelerle birlikte terbiyeli suyun içine atın. Biraz daha kaynattıktan sonra üzerine kıyılmış dereotu koyarak servis yapın.