



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ ÇORBA

Malzemeler:

100 gram kıyma
50 gram erişte
150 gram taze fasulye
1 diş sarımsak
1 kaşık salça
Karabiber tuz
10 sap maydanoz
10 sap dereotu
Yarım kaşık nane
50 gram yoğurt
1 kaşık tereyağı
4 su bardağı salçalı et suyu

Hazırlanışı:

Kıymayı yalnızca karabiber ve tuzla yoğurarak minik köfteler hazırlayın, bir tencerede kaynamakta olan salçalı et suyuna atın. İnce ince kıydığınız fasulyeleri tencereye ilave edin. Erişteleri ve dövülmüş sarımsağı da kattıktan sonra fasulyeler pişinceye kadar orta ateşte tutun. Piştikten sonra, üzerine ince kıyılmış dereotu ve maydanozu serpin, çorbanın suyuyla sulandırdığınız yoğurdu ilave edin. Bir kaşık tereyağında naneyi bir-iki kere çevirerek kavurun ve çorbanın üzerine dökün.