



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ KÖYLÜ ÇORBASI

**MALZEMESİ:** 6 kişilik

2 çorba kaşığı tereyağı

2 orta boy soğan (soyulmuş, ince doğranmış)

1 küçük kabak (soyulup, dörde bölünmüş, çekirdekleri çıkarılıp, zar doğranmış)

2 küçük patates (soyulmuş, zar doğranmış)

3/4 bardak taze fasulye (doğranmış)

1 çorba kaşığı un

1 tatlı kaşığı tuz

6 bardak su

1 bardak bulgur (ayıklanıp, yıkanmış)

1/2 demet taze nane yaprağı (kıyılmış)

1/2 demet Maydanoz (kıyılmış)

1/2 demet dereotu (kıyılmış)

1 demet tere (kıyılmış)

**HAZIRLANIŞI:**

Yağ ve soğanları bir tencerede pembeleşene kadar kavurun. Sebzeleri yıkayarak soğanlara ekleyin. On dakika karıştırdıktan sonra, üzerine unu da ilave edip, kavurun. İki kez daha karıştırın. Tuz, soğuk su ve ayıklanıp yıkanmış bulguru ilave edin. Sebzeler pişmeye başladığında kıyılmış nane yaprağı, maydanoz, dereotu ve tereyi ekleyerek bir taşım kaynatın. Çorbanız hazırdir.

---