



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ TELBİNE ÇORBASI

1 litre su  
3 yemek kaşığı arpa unu  
Yarım tatlı kaşığı kaya tuzu  
4 dal taze yeşil soğan  
Yarım demet dereotu  
Yarım demet maydanoz  
2 diş sarımsak  
Yarım tatlı kaşığı toz zerdeçal  
1 tatlı kaşığı çörek otu

Suyu tencereye koyun.

Unu, zeytinyağını ve tuzu ilave edip iyice karıştırın.

Ocağa aldığınız çorbayı karıştırarak pişirmeye başlayın.

Piştirme esnasında ezdiğiniz sarımsağı zerdeçalı ve çörek otunu da ilave edin.

Kaynayana kadar pişirdiğiniz çorbanın altını kısın ve 5-10 dakika da bu şekilde pişirin..

Bu esnada yeşillikleri ince ince doğrayın.

Yeşillikleri çorbaya ekleyip ocaktan alın.

Biraz dinlendirdikten sonra sıcak servis edin.

