



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEFER ÇORBASI

- 1 ay bardađı kuru barbunya
- 1 orba kaşığı salça
- 1 adet kuru sođan
- 6 su bardađı tavuk suyu
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Barbunya düdüklüde yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzülür. Sođan ince ince kıyılır tencereye atılır ve terağı ilavesiyle yumuşayana kadar kavrulur. Sala konur ve bir kaç dakika kavrulur. Tavuk suyu, tuz ve barbunya ilave edilir. Bir tık kaynatılır. Sonra ateşten alınır ve blenderden geçirilerek pürüzsüz bir kıvam elde edilir. Tekrar ateşe konur, bir taşım daha kaynatılır.