



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜLÜN ÇORBASI

- 1 sülün
- 3 litre (15 su bardağı) soğuk su
- 1 orta boy soğan (dörde bölünmüş)
- 2 büyük havuç (kazınmış ve büyükçe doğranmış)
- 3 çorba kaşığı kereviz rendesi
- 2 pırasa (püskülleri kesilip, doğranmış)
- 4 tane-karabiber
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 4 çorba kaşığı sirke
- 4 çorba kaşığı kızartılmış ekmek küpleri
- Baharat torbası:
- 4 sap maydanoz
- 1 fiske kekik
- 1 defne yaprağı

Büyük bir tencereye su doldurup, harlı ateşte kaynatınız. Soğan, havuç, kereviz rendesi, pırasa, tane biber, tuz, şeker, sülün ve baharat torbasını ekleyiniz.

Su yeniden kaynayıncaya tencerenin kapağını kapatıp, ateşi kısarak 2,5 - 3 saat pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp sülünü çıkarınız. (Sülünü başka bir yerde kullanınız.) Çorbayı başka bir büyük tencereye süzüp, süzgecin içinde kalanları atınız.

Tencereyi orta ateşe yerleştirip, sirkeyi karıştırarak, çorbayı yeniden kaynatınız. Tencereyi ateşten alınız.

Çorbayı büyük ve ısıtılmış bir çorba kasesine ya da tek kişilik kaselere boşaltıp, kızarmış ekmek küplerini serpererek hemen servis ediniz.