



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ SEMİZOTU ÇORBASI

- 1 demet semizotu
- 2-3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 3 su bardağı su
- 1 kahve fincanı un
- 2 diş sarımsak
- 1 adet limonun suyu

1- Semizotlarını temizleyip, yıkayıp bir kenara koyun.

2- Yağı bir tencereye alın. Semizotlarını ekleyin. Yumuşayana kadar birkaç dakika kavurup suyu üzerine ekleyin. Kaynamaya bırakın.

3- Terbiyesi için;un, sarımsak, limon suyu ve tuzumuzu blendır dan geçirelim... Diğer yandan da iyice pişen semizotumuzu da aynı şekilde blendır dan iyice geçirip azar azar terbiyesini ilave ederek, koyulaşıncaya kadar karıştıralım ve sıcak servis yapalım.