



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

THAİ USULÜ BÖRÜLCE ÇORBASI

Malzeme:

50 gram dana eti
25 gram kuru b r lce
1 adet havuç
1 adet kereviz
1 tutam taze kiŐniŐ
1 tutam maydanoz
1 ay kaŐıŐi k ri
1 adet kırmızı soŐan
Yarım ay kaŐıŐi kimyon

B r lceleri bir gün öncesinden ıslatıp haŐladıktan sonra s z n. Ayrı bir tencerede eti ve yemeklik doŐranmıŐ soŐanı soteleyin. Sonra k p doŐranmıŐ havuç ve baharatları ilave ederek kavurduktan sonra 5 su bardaŐı su ilave edin. Su kaynadıktan sonra k p doŐranmıŐ kerevizi ilave edin. Sonra sırasıyla haŐlanmış b r lce, doŐranmıŐ kiŐniŐ ve maydanozu ilave edin. BeŐ dakika birlikte kaynattıktan sonra sıcak olarak servis yapın.