



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞULU KIŞ ÇORBASI

Evdeki turşulardan karışık 2 bardak kadar

Yarım bardak

Yarım bardak ayçiçek yağı

1 kaşık salça

1 kaşık

6 bardak tavuk suyu veya et suyu

Dereotu veya nane

Turşuları ufak ufak doğrayıp yağda kavurun. Pirinci ilave edip et suyunu da üstüne döküp altını az yakarak pirinçleri pişirin. Salçayı sulandırıp ilave ettikten sonra biraz daha pişirin. Nişastayı az soğuk suda eritip çorbaya koyun. Doğradığınız dereotunu veya naneyi de ilave ettiğinizde çorba hazırdır. (Turşu tuzlu olduğundan ayrıca tuz gerekmez)
