



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU TELBİNE ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

1 litre su
2-3 yemek kaşığı arpa unu
Yarım tatlı kaşığı kaya tuzu
4 tane yeşil soğan (evde olan her mevsim sebzesi olur)
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
2 diş sarımsak rendeleyin
Yarım tatlı kaşığı toz zerdeçal
1 tatlı kaşığı tane çörekotu

1 litre su tencereye koyulur, arpa unu, zeytinyağı, kaya tuzu eklenir ve iyice karıştırılır ve ocağa alınır. Daha sonra sarımsak, çörekotu, zerdeçal eklenir. Kaynamaya başlayınca ocak kısılır 5-10 dk kısık ateşte tutulur. Soğan, dereotu, maydanoz yıkanır küçük küçük doğranır çorbaya eklenir ve ocak kapatılır.

