



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VAVEYL ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Aldığı kadar karabiber
- 2 Adet soğan
- 7 Bardak su
- 1 Aldığı kadar nane
- 1 Aldığı kadar pulbiber
- 1 Adet tavuk bulyon
- 1 Aldığı kadar tuz
- 2 Adet patates
- 2 Adet Domates

Öncelikleri patateslerimizi yıkadıktan sonra kabuklarını soyuyoruz. Sonra küp küp parçalara ayırıyoruz ya da rendeliyoruz. Diğer yandan tencerede SANA MARGARİN ile birlikte ince doğranmış soğanları ve rendelenmiş domatesi ve salçayı kavuruyoruz. İçine patatesleri, et suyunu ve tuzu atıyoruz. 7 bardak su koyuyoruz. Kaynamaya başlasın. Yaklaşık 20 dakika kadar kaynadıktan sonra ocaktan alıyoruz. Üzerine karabiber katıp, blender de parçalayarak, küçük parçalar kalmamasına dikkat edelim. Sosunu da hazırlayıp çorbamızın üzerine döküyoruz. Not: Çok sulu olursa biraz pirinç atıp veya ayrı bir kaptaki çok az unu soğuk su ile karıştırdıktan sonra üzerine sıcak çorbadan katıp çorbanın içine dökülebilir ve hızla karıştırılabilir ve kaynatıp koyulaştırabilirsiniz. Koyu olursa muhakkak sıcak su ilave edip biraz kaynatın.

---