



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YAVAN ÇORBA (BAYBURT)

<https://karadeniz.gov.tr>

Yarma  
Soğan  
Tereyağı  
Un  
Tarhun  
Et suyu  
Salça  
Pul biber  
Tuz

Yağ bir tencerede eritilir, içine doğranmış soğan, salça eklenir ve kavrulur. Yarma da eklendikten sonra azar azar su konular ve kaynamaya bırakılır. Un bir miktar suyla açılır kaynayan çorbaya ilave edilir. Pişen çorbaya et suyu ilave edilir. Tuzu, biberi de eklendikten sonra üzerine isteğe bağlı darhun katılır ve servis edilir.