



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEMLİK ÇORBASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 bağı yemlik otu
1 baş kuru soğan
1 çay bardağı bulgur
1 yemek kaşığı domates salçası
2-3 yemek kaşığı tereyağı
Kırmızı pul biber
Tuz

Yemlikleri ayıklayın, yıkayın ve doğrayın.

Diğer tarafta kuru soğanı, yemeklik olarak doğrayın. Tereyağı ile sarartın. İçine salça koyup, salça ile bir iki kez çevirin.

Doğranmış yemlikleri ve bulguru katın ve tuzunu atın. 7-8 su bardağı sıcak su ilave ederek pişirin.

Sıcak olarak servis yapın. Serviste arzu edilirse limon ve kırmızı pul biber kullanılır.

