



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YERELMASI ÇORBASI

500 gr yerelması
1 adet havuç
1 yemek kaşığı un
2 silme yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
5 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Dereotu.

Yer elmasını ve havucu soyup, ince rendeleyin, veya mutfak robotundan geçirin. Tereyağını bir tencerede kızdırıp, rendelenmiş sebzeleri ekleyin, kapağını kapatıp, kısık ateşte arada karıştırarak 5-6 dak. pişirin. Unu ekleyip, karıştırarak 1 dak. kadar kavurun. Suyunu ekleyip, sebzeler iyice yumuşayıp, koyulaşana kadar pişirin. Altını kısıp, sütünü ekleyin ve bir taşım kaynatın. Tuzunu ve karabiberini ekleyip, karıştırıp ateşi kapatın. Üstüne kıyılmış dereotu ile servis yapın.

Not: Tercihen, havuç yerine, veya ek olarak; 1 Patates, 1 Pırasa, 1 Çay bardağı pirinç, 1 Çay bardağı bulgur, 1 Çay bardağı kırmızı mercimek, 1 Dal maydanoz kullanabilirsiniz.

