



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ YULAF EZMESİ ÇORBASI

2 yemek kaşığı çörekotu  
Yarım su bardağı dilimlenmiş zeytin  
3 su bardağı süt  
1 su bardağı su  
1 tablet et suyu  
1 kase kesme yulaf  
100 gr. margarin

Tenceremizi orta ateşte ocağımıza alıp, margarini eritiyoruz. Üzerine çörekotu ve zeytinleri ekleyip bir müddet kavuruyoruz.

Daha sonra yulafı ve et suyunu ekliyoruz. Rengi esmerleşene kadar kavurduktan sonra sütü yavaşça ekleyip, en son suyu da ilave ettikten sonra ocağı kapatın.

