



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP ÇORBASI

Eyüp Sevinç

300 g.kuşbaşı kuzu eti
1 çay bardağı nohut
½ çay bardağı kırık pirinç
6-7 su bardağı sıcak su
Sosu için;
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı un
3 su bardağı yoğurt
25 g.tereyağı
1 yemek kaşığı kuru nane

6-7 su bardağı sıcak suyu orta boy bir tencereye koyup kaynamaya bırakın. Kaynayan suya eti ve yıkanmış nohudu aktarıp arada sırada karıştırarak haşlayın. Et ve nohut iyice yumuşayınca pirinci ilave edip karıştırın. Bu aşamada isterseniz yıkanmış yeşil mercimekte ilave edebilirsiniz. Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; yumurtayı geniş bir kaseye kırın. Tuz ve unu ekleyip yoğurdu ilave edin. Tel çirpici ya da çatal yardımıyla iyice çirpın. Bu yoğurtlu sosu, azar azar ve sürekli karıştırarak kaynamakta olan çorbaya aktarın. Karıştırma işlemine devam ederek çorbayı 10 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Diğer taraftan yağı, küçük bir tavada kızdırıp kuru naneyi pişirin. kızgın yağı çorbanın üzerine gezdirip sıcak servise sunun.

