



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHAR ÇORBASI

2 ½ lt (10 bardak) et suyu
125 gr (1 bardak silme) un
100 gr (4 yemek kasığı tepeleme) tereyağı veya margarin
1 küçük boy havuç
1 küçük boy kereviz
1 küçük boy kabak
1 avuç taze fasulye
1 çay kasığı kırmızı biber, tuz
Terbiyesi:
1+½ adet limon
3 adet yumurta sarısı

1-Sebzeleri ayıklayıp nohut büyüklüğünde doğrayın. Üzerini örtecek kadar sıcak su ve 2 çay kasığı tuz katarak yavaş yavaş kaynatıp 30 dk pisirin.
2-Yağla unu biraz kavurun, et suyunu azar azar katıp yedirin. (Et suyunu katarken tencereyi atesten alın ve çok iyi karıştırarak yedirin. Aksi halde karışım pürüklü olabilir), 5-10 dakika kaynatıp sebzeleri koyun.
3-Üç yumurta sarısını limon suyu ve suyla karıştırıp çorbaya katin. Üzerine kırmızıbiber ekin.