



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHÇIVAN ÇORBASI

2 adet soğan
500 gr koyun döş eti
1 adet kereviz
1 adet havuç
1 fincan erişte
1 adet pırasa
1.5 kaşık margarin
1 fincan bulgur
4 adet yumurta sarısı
½ kaşık salça
2 adet limon

Bir tencerede yağı eritip et ve soğanı kavurun, salçayı karıştırın ardından 15 bardak sıcak su ilave edip kaynamaya bırakın. Etler iyice yumuşasın. Diğer sebzeleri doğrayarak hazır edin. Etin kıvamı gelince sebzeleri ve bulguru tencereye ilave edin. Sebzeler de yumuşayınca erişteyi katın, kısık ateşte pişsin. Yumurta sarılarını limon ile çırpın, içine ½ bardak su karıştırın ve ocaktan aldığınız çorbaya gezdirin. Kıyılmış maydanoz serperek servis edin.