



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇALÇA ÇORBASI (KOCAELİ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

250 gr Hindi eti
2-3 tane Karabiber
2 tane Define yaprağı
1 tane Çarliston biber
1 tane Kırmızı biber
2-3 diş Sarımsak
1 tutam Dereotu
1 lt süt

Tencerenin içine 2 diş sarımsak, yıkanmış hindi eti ve defne yaprağını 2 su bardağı su ile haşlayın. Başka bir tencerede 2 kaşık un ile 2 kaşık margarini meyane yapın. Beyaz et suyu (hindi) ilave edin sütü ekleyin sürekli karıştırın. Küçük bir tavada biberleri kesip kavurun çorbaya ilave edin. Tuz ve karabiberi ekledikten sonra sıcak servis yapılır.

