



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KÖY ÇORBASI

Malzemeler

150 g. kıyma
4 yemek kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı salça
2 su bardağı domates suyu
4 su bardağı su
2 adet sivribiber
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı

Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Sivribiberlerin tohumlarını çıkarıp ince ince doğrayın. Derin bir tencerede 4 yemek kaşığı margarini koyup kızdırıp içine kıymayı ilave edip kıyma suyunu çekene kadar pişirin. Kıyma kavrulduktan sonra içine kıyılmış sivribiberleri ve yemeklik doğradığınız kuru soğanı ve unu ekleyip soğanlar pembeleşinceye ve unun çiğ kokusu gidene kadar hepsini birlikte kavurmaya devam edin. Salçayı ilave edip bir taşım sebzeler ve kıyma ile birlikte pişirin. Daha sonra içine suyu, domates suyunu, süt, tuz ve karabiber ekleyip kısık ateşte bir taşım pişirin. Çorbayı servis tabağına alıp, taze maydanoz yaprakları ile süsleyip sıcak olarak servis edin.