



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ MÜRDÜM ERİĞİ ÇORBASI

750 gr kuzu eti
10 adet kuru mürdüm eriği
5 su bardağı sıcak su
1 adet soğan
1 adet patates
1 adet havuç
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 adet yumurta
Yarım adet limon suyu

Küçük doğranmış eti tencereye alıp üzerine sıcak su ekleyin. Kabuğu soyulmuş bütün soğanı ilave edip haşlayın. Haşlama sırasında üzerinde oluşan köpüğü ara ara kevgirle alın. Et haşlanınca mürdüm eriği, küp doğranmış patates, havuç ve ince kıyılmış rezeneyi ekleyin. Karıştırıp tuz ve karabiberle tatlandırın, yağı ilave edip ocaktan alın. Terbiye için yumurta sarısı ve limon suyunu iyice çirpin. çorbadan bir iki yemek kaşığı alıp, terbiyeye ekleyip karıştırın. Bu karışımı azar azar ve karıştırarak çorbaya ekleyin. Bir taşım pişirip sıcak servis yapın.

