



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TANDIR ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

MALZEMESİ:

100 gr. dana eti
1 soğan
2 yemek kaşığı un
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
sıvı yağ
karabiber
kırmızı biber
tuz
maydanoz.

Eti düdüklüde haşlayıp didikleyin. Kızdırılmış yağda ince kıyılmış sarımsak ve soğanı kavurup et ve etin suyu ile beraber kaynamaya bırakın. Yoğurt, yumurta, un, tuz ve baharatları beraberce çırpıp, kaynayan eti hızlı hızlı karıştırırken yavaş yavaş ekleyin. 10 dakika kadar daha kaynatıp üstünü maydanozla süsüleyin.

[ML® Tandır Çorbası için tıklayın](#)