



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK ÇORBASI

3 Çorba Kaşığı un
1 Çorba Kaşığı üzeri için; sana mutlu aile
1 Adet TERBİYESİ İÇİN: Yumurta Sarısı
50 gr dolmalık fıstık
0,5 Çorba Kaşığı limon
3 Tatlı Kaşığı yeteri kadar tuz
6 Su Bardağı et suyu
3 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile

Bir kapta sana yağını eritin. Dolmalık fıstıkları içine ilave ederek kavurun. Fıstıkları yakmadan başka bir kaba alın. Aynı yağda unu kavurun. Yavaş yavaş karıştırarak içine et suyunu ilave edin. Üzerine tuzu ilave edin. Fıstıkları robottan geçirerek ilave edin (robot yoksa tokmakla ezebilirsiniz) ve bir süre kaynatın. Bir kapta yumurta sarısı ile limon suyunu çırpın. İçine çorbadan bir kepçe alıp ilave ederek ılındırın. Tencereye koyarak bir taşım kaynatın. Bir kapta sana mutlu aileyi kırmızı biberle yakın, çorbanın üzerinde gezdirin. limon dilimi ile sıcak olarak servise sunun