



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ DİPLOMAT ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Adet kereviz
- 2 Su Bardağı su
- 1 Su Bardağı turşu suyu
- 2 Tutam tuz
- 1 Adet patates
- 1 Çorba Kaşığı tel şehriye
- 1 Adet havuç
- 10 Dal maydanoz
- 1 Adet kabak
- 1 Adet ufak hindi
- 4 Adet salatalık turşusu
- 1 Baş kuru soğan

Hindiyi bol suda haşlayın. Haşladığınız sudan 1 su bardağını alıp saklayın. Kemiklerinden ayırın. Tencereye sana klasik margarinini koyup eritin. Üzerine küçük doğranmış soğanı ve şehriyeleri ilave edip kavurun. Sebzeleri küp doğrayın. Şehriye ile soğana ilave edin. 2-3 dakika sote edin. Ayırdığınız haşlama suyunu ve suyu ilave edin. Tuzu katın. Kaynayınca ateşi kısın. Sebzeler yumuşayana dek pişirin. Küçük doğranmış salatalık turşusu ve hindi etlerini ekleyin. Yumurta sarısı turşu suyu ile çırpın. Çorbaya katıp bir taşım daha kaynatın. Maydanozları kıyın. Servis tabağına aldığımız çorbanın üzerine serpin.