



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ YOĞURT ÇORBASI

Malzemeler:

1 su bardağı haşlanmış kuzu eti
6 su bardağı et suyu
15 küçük çay bardağı arpa şehriye
5-6 dal maydanoz
1 adet orta boy soğan
1 adet orta boy domates
4 çorba kaşığı tepeleme yoğurt
1 çorba kaşığı silme un
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Yeterli miktarda maydanoz
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Soğanı incecik kıyın. 1 çorba kaşığı sıvı yağda soteleyin. Rendelenmiş domates ilave edin. Biraz daha kavurun. 6 su bardağı et suyu ilave edin. Etleri elinizle didin. Kaynayan et suyuna etleri ve arpa şehriyeyi ilave edin. Şehriyeler pişince ayrı bir yerde un, yumurta ve yoğurdu iyice çırpın. Çorbanın suyundan alıp malzemeyi inceltin. Malzemeyi kaynayan çorbaya yavaş yavaş karıştırarak koyulaşmasını bekleyin. Bir taşım kaynatın ve tuzunu ilave edin. Ocağın altını kapatın. İnce kıyılmış maydanoz ilave edin. Sıcak olarak servise sunun.

[ML® Yoğurt Çorbası için tıklayın](#)