



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU SORPA (ESKİŞEHİR)

750 Gram Kuşbaşı Kuzu Eti
1 Çorba Kaşığı tereyağı
2 Adet Orta Boy Soğan
3 Su Bardağı Kaynar Su
1 Su Bardağı Yoğurt
1 Adet Yumurta
2 Tatlı Kaşığı Silme Un
Yarm Demet Taze Soğanın Yeşil Kısımları
6 Dal İnce Kiyılmış Taze Nane
Tuz
Karabiber

Tereyağını bir tencereye alın ve küp doğranmış soğan ekleyip, hafifçe kavurun. Kuşbaşı kuzu etini ekleyin ve ağır ateşte kavurmaya devam edin. Üstüne kaynar su ekleyin ve kısık ateşte et yumuşayana kadar pişirin. Bir kasede yoğurt, yumurta ve unu bir çırpıcı ile iyice çirpin. Kaynayan etin suyundan bir kepçe yoğurtlu karışıma ekleyin ve ılıştırın. Daha sonra yoğurtlu karışımı etlerin üstüne yavaşça ekleyin ve bir taşım kaynatın. İnce kiyılmış taze soğanın yeşil kısımları, taze nane, tuz ve karabiber ekleyip, ocağın altını kapatın. 5 dakika beklettikten sonra sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "adım dilek" tarafından gönderildi. 16.03.2020