



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI ALIŞKA ÇORBASI

8 su bardağı et suyu
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 büyük boy soğan (ince doğranmış)
4 diş sarımsak (ezilmiş)
Yarım kg domates (ince kıyılmış)
Yarım kg pazı veya ıspanak
Hamur malzemesi:
2,5 kahve fincanı un
3 yumurta
Tuz
Karabiber
Yarım çay kaşığı karbonat

Bir tencerede yağı ısıtın; soğan ve sarımsakları katıp, 5 dakika kavurun.
Domates ve pazıyı ilave edip, 3 dakika daha kavurun.
Et suyu, tuz ve karabiberini ekleyip, kaynamaya bırakın.
Bir kasede, un, yumurta, karbonat ve az tuzu karıştırıp, biraz cıvık kıvamda bir hamur hazırlayın.
Bu hamuru, küçük toplar şeklinde kaynayan çorbanın içine atın. 20 dakika pişirin.
Arzu edilirse, yanında sirke ile servis yapabilirsiniz.

Not: Hamur yaparken,içine ince kıyılmış yarım demet maydanoz koyarsanız,çorbanın hem lezzetine,hem de görüntüsüne katkıda bulunursunuz.