



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ YOĞURTLU PAZI ÇORBASI

5 su bardağı et suyu veya su
2 çorba kaşığı şehriye
1 su bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı un
1 adet yumurta
8-10 adet pazı yaprağı
1 çorba kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
3 diş sarımsak

Şehriyeli Yoğurtlu Pazi Çorbası Yapılışı

Ön hazırlık olarak tencerede 2 su bardağı et suyu veya suyu kaynatıp 2 çorba kaşığı şehriyeyi haşlayın. Tencereyi ocaktan alıp bekletin. Ayrı bir kapta yarım çay bardağı unu ve yumurtayı çırpın. Karışıma 1 su bardağı yoğurdu ilave edin. Karıştırın. Üzerine kalan 3 bardak et suyunu veya suyu ilave edip iyice karıştırın. Bu karışımı şehriyeli tencereye alın. Üzerine incecik doğranmış pazı yapraklarını ve dövülmüş sarımsakları ilave edip ocağa koyun. Sürekli karıştırın üzeri göz göz olana dek ağır ateşte pişirin. Tuzunu ateşten almadan 1 dk. önce koyun. Ateşten aldıktan sonra 1 çorba kaşığı tereyağını eritip toz biberi de ekleyin. Yağı sonra çorbanın üzerine gezdirin.

