



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## ALTUNİZADE ÇORBASI

1 adet haşlanmış havuç  
1 adet haşlanmış patates  
2 çorba kaşığı bezelye  
4-5 adet mantar  
1 soğan  
1 çay bardağı KOSKA Tahin  
3-4 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı kıyma  
1 et suyu tableti  
2 çorba kaşığı tel şehriye  
1 yumurta sarısı  
1 limon suyu  
1 kaşık margarin  
Kıyılmış maydanoz  
Tuz  
Kırmızı biber

Soğanı tencereye alalım. Yağla kıymayı koyup kavuralım, haşlanmış bezelye patates ve havucu koyup et su tableti ile 5 bardak su ilave edelim. Mantarları küçük doğrayıp ilave edelim. Kaynayınca şehriyeyi kısık ateşte 10 dakika pişirelim. Kıyılmış maydanozu ilave edelim, yumurta sarısını tahin limon suyu ile çırpalım ve yavaş yavaş karıştırarak ilave edelim. İyice karıştırıp ateşten alalım. Arzuya göre kırmızı biberli tereyağı haşlayarak servis yapalım.

