



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANKARA ÇORBASI

150 gram kadar kıyma
4 yemek kaşığı yıldız şehriye
Toz kırmızı biber
6 yemek kaşığı yoğurt
2-3 yemek kaşığı un
1,5 tatlı kaşığı tuz
2 diş sarımsak
Sıvı yağ

Sıvı yağı tencerede kızdırın.
Toz biberi içine ilave edip kavurun.
Ardından kıymayı ekleyip rengi değişene kadar kavurmaya devam edin.
Tencereye 2 litre kadar su ekleyin.
Su kaynayınca tuzu ve şehriyeleri de ekleyip şehriyeler kabarana kadar pişirin.
Bu esnada sarımsakları iyice ezin.
Un ve yoğurtla birlikte pürüzsüz bir kıvam alana kadar iyice karıştırın.
Bu karışıma çorbanın suyundan ekleyip ılıştırın.
Terbiyeyi hızla karıştırarak çorbaya ilave edin.
Hepsini bir taşım daha kaynatıp çorbanızı sıcak servis edin.

