



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEP ÇORBASI (GAZİANTEP)

Necip Usta

100 gram antepfıstığı
10 su bardağı et suyu (2 litre)
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
2 kahve fincanı un

- 1) Fıstıkları kaynar suya atıp 1 dakika kaynatıp hemen süzünüz. Elinizle hafif sıkarak kabuklarını ayıklayınız.
- 2) Bir mikserle koyarak sütü ilâve ediniz. Mikseri çalıştırınız, fıstık tamamen süt haline gelip kaybolunca mikseri durdurup sütlü fıstığı bir tencereye boşaltınız.
- 3) İçine unu ilâve ederek iyice karıştırınız.
- 4) Başka bir tencerede et suyunu ve tuzu bir kere. kaynatıp karıştırarak, fıstıklı ve unlu harcı ilâve edip, yediriniz.
- 5) Ağır ateşte 15 dakika kaynatıp servis yapınız.