



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AŞK ÇORBASI

200 gr kıyma  
500 gr kuşbaşı et  
1 adet iri soğan  
500 gr un  
500 gr yoğurt  
250 gr nohut  
125 gr margarin  
1 adet yumurta  
Tuz  
Karabiber  
Nane

Kıyma az yağda kavrulmaya başlar, daha sonra ince doğranmış soğanlar kıymaya eklenir ve kavurmaya devam edilir.

Diğer kaptaki un, kavurulmuş kıyma, yumurta akı, karabiber tuz ve su konularak sert bir hamur oluşturulur. Daha sonra hamurdan nohut büyüklüğünde parçalar kopararak iki elin işaret ve başparmakları arasında çapraz sıkıştırılır (mantıya benzer) biraz unlanır (hamurların birbirine yapışmaması için).

Tencerede etler sana yağı ile kavrulmuş nohutlarla bir buçuk litre su ile kısık ateşte kaynatılır. Ayrı kaptaki çirpilan yoğurt, yumurta sarısı ve su kaynamakta olan suya yavaş yavaş aktarılır ve iyice kaynaması beklenir. Kaynayan suya hamurlar ilave edilir ve pişmeye bırakılır. Daha sonra kızdırılmış yağda nane yakılarak çorbanın üzerine dökülür ve pulbiber de eklenerek servis edilir.

