



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BACAK ÇORBASI (MUDURNU BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

4 adet kuzu bacağı
15 su bardağı su
2 diş sarımsak
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
Tuz
Pul biber veya biberli yağ

Bacakları tencereye alınır ve üzerine 15 su bardağı su eklenir. 2,5 saat haşlamaya bırakılır. Bacaklar haşlandığında suyunu temiz bir tencereye süzülür. Bacaklardaki et kemikten ayrılır. Ayrı bir kaptaki sarımsaklar ezilir ve üzerine yoğurt, yumurta, un ve tuz ilave edilip çırpılır. Daha sonra bu karışım kaynayan suyu eklenerek kısık ateşte kaynatılır. Daha sonra bacaklardan ayrılan etler ocağın üzerindeki karışıma ilave edilir ve bir taşım daha kaynatılır. Son olarak pul biber veya biberli yağ ile servis edilir.

