



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHÇIVAN ÇORBASI

- 1 adet kırmızı salçalık biber
- 1 adet küçük boy havuç
- 3 çorba kaşığı bezelye
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 kahve fincanı un
- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 adet soğan
- 3 su bardağı tavuksuyu veya etsuyu
- 2-3 dilim salam
- Dereotu, tuz, karabiber

Biber, havuç, ve bezelyeleri aynı tencerede haşlayalım. Biber ve havucu tavla zarı iriliğinde doğrayalım. Bir kaptaki yumurta sarısını unu ve sütü çırpma teli ile karıştırıp pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayalım. Tencereye sıvıyağ alalım. Küp doğranmış soğanı ekleyip pembeleştirelim.

Unu ekleyip, hafifçe sararana dek kavuralım. Etsuyunu ekleyip, kaynatalım.

Hazırladığımız sütlü yumurtalı terbiyeyi azar azar ve karıştırarak ekleyelim.

Haşlanmış havucu ve bezelyeleri, biberleri, küçük doğranmış salamları, tuzu ve karabiberi ekleyip sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim. Çorbayı ateşten alıp kıyılmış dereotu ve karabiber serpererek servis yapalım.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 21.04.2021