



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAŞ ÇORBASI

1 koyun başı
1 yumurta
1.5 çay bardağı un
1 bardak yoğurt
Yarım baş sarımsak
1 limon, sirke
1 çay bardağı sıvıyağ
Karabiber, kırmızıbiber
Tuz

- 1- Baş temizlendikten sonra burun kısmı kırılıp atılır. Sıcak suyla iyice yıkadıktan sonra 10 bardak su ile baş derin bir tencereye konup etler hamur gibi oluncaya kadar pişirilip, ateşten alınır.
- 2- Baş suyun içinden çıkarılıp, etlerle kemikleri ayrılıp, küçük parçalara bölünür.
- 3- Bir tencereye un ve yağ koyup pem-beleşinceye kadar kavurulur. Üzerine azar azar 8 bardak su koyup eti de ilave ettikten sonra bir miktar pişirilip ateşten alınır.
- 4- Dövmüş sarımsak da çorbaya ilave edilir. Ardından 1 yumurta ile yoğurt çırpılarak katılır.
- 5- Üzerine kırmızıbiberle yağ kavurup döküp, sirke veya limon ile servis yapılır.