



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAŞ ÇORBASI

Bir koyun başını iyice temizledikten sonra üstünü örtecek kadar soğuk su ile tencereye koyup kapayıp orta ateşe sürünüz. Yeterince pişince tuzunu koyunuz. Beş dakika geçince indirip, süzüp suyu tekrar orta ateşe sürünüz. Sonra bu sudan bir miktar alıp bir kap içinde unla bulamaç yapıp tenceredeki suya karıştırarak karıştırarak yediriniz, diğer tarafta başın kemiklerini ayırıp dilini bozmayarak beynini muntazam çıkarınız. Sonra bunları fındık iriliğinde doğrayıp çorba kâsesine koyup sıcak tutunuz. Sonra da tenceredeki sudan unun kokusu gidince, etlerin üstüne boşaltıp servis yapınız.

---

© lezzetler.com tarif no:52212 • adı:BAŞ ÇORBASI • gönderen:Tvoli • indirme tarihi:19.04.2025 - 00:35