



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAŞ ÇORBASI

Satın alınan, soyulmuş bir koyun başını temiz yıkadıktan sonra, su dolu tencereye koyup ocağa oturtmalıdır. İyice kaynadıktan ve köpükleri atıldıktan sonra, hasıl olan baş suyunu süzgeçten geçirmelidir.

Başı, balta ile yarıp, beynini ve dilini çıkarmalı ve etlerini de muntazaman ayırıp ditmelidir. Sonra, hepsini küçük parçalara doğrayıp baş suyuna atmalıdır. Baş suyunu tencereyi tekrar ateşe koyup, içine küçük parçalar halinde doğranmış patates, havuç, maydanoz ve bir iki çentilmiş soğanı da ilâve ederek, mutedil ateşte pişirmeli ve indirmeden tuzunu da koymalıdır. Böylece nefis ve kuvvetli bir çorba sofraya konulur.

Not: İstenirse piring ve un da ilave edilebilir
