



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAŞAK ÇORBASI

600 gr. Haşlanmış Buğday
1 litre Etsuyu
500 gr. Yoğurt
350 gr. Un
1 çorba kaşığı Nane
1/2demet Dereotu
2 ad. Yumurta sarısı
1 ad. Limonsuyu
1 çorba kaşığı Tereyağ
400 gr. Haşlanmış kuzu eti
tuz

Un, yoğurt, yumurta sarısı ve limon suyu bir kaptan çırpılır, kaynayan et suyuna katılır. Kaynayan et suyuna haşlanmış buğday, lif lif didiklenmiş kuzu eti, ince doğranmış dereotu, tavada eritilmiş tereyağı ve nane ilave edilir. Hafif kaynadıktan sonra, sıcak olarak servis edilir.