



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYRAM ÇORBASI

Özgür Şef

100 gr. Kuzu Gerdan
2 Çorba Kaşığı Un
2 Çorba Kaşığı Yoğurt
1/2 Çay Bardağı Limon suyu
1 Adet Yumurta
4 Su Bardağı Et Suyu
3 Çorba Kaşığı Tereyağı
Bir Tutam Kırmızı biber
Tuz

Kuzu gerdanını dört su bardağı suda haşlayın. Küp küp doğrayın. Suyunu süzüp, ayrı bir tencereye alın. İki çorba kaşığı un, iki çorba kaşığı yoğurt, yarım çay bardağı limon suyu ve yumurtayı derin bir kaptaki iyice çırpın. Yavaş yavaş ocaktaki et suyuna ilave edin. Tuzunu ayarladıktan sonra etleri ilave edin. Tencereyi ocaktan alın. Ayrı bir yerde üç çorba kaşığı tereyağında bir tutam kırmızıbiberi yakıp, çorbanın üzerine gezdirin.