



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEĞENDİ ÇORBASI

1 su bardağı Selva Kare şehriye
2 yemek kaşığı Selva Un
150 gr kavurmalık et
1 litre süt
2 yemek kaşığı tereyağı
yarım çay bardağı sıvıyağ
1 adet küçük kuru soğan
tuz
karabiber
kırmızı toz biber
et bulyon

Sıvıyağ ile birlikte tereyağını boş bir tencerede eritin, eriyen yağın içerisine un katarak pembeleşinceye kadar kavurun, rendelenmiş soğanı ilave edin ve iyice kavrulan karışıma 2 su bardağı su ile süt ekleyin. Koyulaşıncaya kadar kaynadıktan sonra robot ile inceltilen kavurmalık eti kaynayan çorbanın içine ilave edin. Et bulyon, tuz, karabiber ve haşlanmış olan kare şehriyeyi karışıma ekleyerek bir taşım kaynatın. Servis esnasında, bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağında kırmızı toz biber kavurarak orbanınzerine dkn.



