



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYLERBEYİ ÇORBASI

Hindi suyu
hindinin karaciğeriyle katısı ve yüreği
50 gram sadeyağ
200 gram kırık pirinç
2 iri patates,
1 çorba kaşığı un

Soğuyan hindi suyunun yüzeyindeki donmuş yağları kevgirle çıkarmalı. Sonra bu suyu ateşe koyup ısıtmalı. Patatesleri ayıklayıp bir suyun içine tavla zarı iriliğinde küçük parçalara doğramalı. Bir tencereye sadeyağın yarısını koyarak kızdırmalı. Sonra suyu süzülerek kurutulan patatesleri katmalı ve bunları karıştırarak onbeş dakika kadar kızartmalı. Sonra kaynamakta olan hindi suyunu katmalı. Hindi suyu yeniden kaynamaya başlayınca ayıklanmış ve yıkanmış olan kırık pirinci katmalı. Çorbayı yirmi dakika kadar kaynattıktan sonra hindinin kıyılırcasına ufak doğranmış karaciğerini, yüreğini ve katısını tencereye atmalı. Çorbayı on dakika daha kaynatmalı. Bir küçük tavada kalan yağ eritmeli. Yağ kızarmaya başlarken çabuk çabuk karıştırarak unu dökmeli ve yağ yedirmeli. Yağlı unun rengi koyulaşmaya başlarken bir fincan kadar kaynar hindi suyunu katmalı. Şöyle bir karıştırdıktan sonra kaynamakta olan çorbaya dökmeli. Bir dakika birlikte kaynattıktan sonra tenceredeki çorbayı servis kâsesine boşaltmalı ve sofraya çıkarmalı.