



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖBREK ÇORBASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

2 adet koyun böbreği
1 yumurta sarısı
2 orta boy patates
1 limon
1 orta boy soğan
5 bardak su
1 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
2 yemek kaşığı şehriye
Tuz

YAPILIŞI

Böbrekler yıkanıp zırları soyulduktan sonra kuşbaşı şeklinde doğranır. Kuşbaşı iriliğinde doğranmış patatesler, böbreklerle beraber yağda döndürülür. Tencereye, 5 bardak su, soğan, tuz ve karabiber koyularak kaynaması beklenir. Kaynama ile beraber patates ve böbrek ilave edilerek 15 dk. kısık ateşte pişirilir. Daha sonra şehriye atılarak 5 dk. daha pişirilir ve ocaktan alınır. Limon suyu ve yumurta ile yapılan sos, sıcak çorbanın içine yavaşça katılarak karıştırılır. Bir taşım daha kaynatılarak ocaktan alınır. Sıcak servis edilir.