



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKMA PAÇA ÇORBASI

300 gr dana biftek
3 çorba kaşığı un
2 su bardağı et suyu
4 su bardağı su
5 diş sarımsak
4 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı

Bifteğin üzerine su konur, liğme liğme olana kadar haşlanır. Sonra didiklenir. Diğer yanda tencereye et suyu, su, tuz, un ve çok güzel ezilmiş sarımsak ilave edilir. Pürüz kalmayana kadar çırpılır. Sonra ateşe yerleştirilir. Karıştırarak bir taşım kaynatılır. Hazırlanan et parçaları ve tereyağı atılır. Bir taşım daha kaynatılır.