



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAMLICA ÇORBASI

- 1 havuç
- 1 patates
- 1 çay bardağı haşlanmış bezelye
- 1 kase mantar
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 3 çorba kaşığı tel şehriye
- 1 limon
- 1 yumurta sarısı
- 1 tutam maydanoz
- 1 miktar etsuyu
- 1 tutam tuz
- 1 miktar su
- 2 çorba kaşığı tereyağı

Havucu ve patatesi soyun. Küçük küp şeklinde doğrayın. Tencereye tereyağı dökün. Soğanı, sarımsağı yemeklik doğrayın, kıymayı ilave edin ve kavurun. Ardından havucu, patatesi ve bezelyeyi ilave edin. Hepsini karıştırdıktan sonra et suyunu koyun. Suyu ve küçük doğranmış mantarları koyun. Kaynayınca şehriyeyi ilave edip, kısık ateşte pişirin. Kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberini ekleyin Karıştırma kabında yumurta sarısını ve limon suyunu çırtıktan sonra yavaş yavaş çorbaya ekleyin ve altını kapatın. Üzerini maydanozla süsleyerek servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "gezi" tarafından gönderildi. 09.04.2018