



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ ÇORBASI

500 gr. kuşbaşı kuzu ya da koyun eti
3 adet taze mısır
Yarım kg. taze yeşil fasulye
2 adet kuru soğan
4 yemek kaşığı margarin
2 adet küçük kırmızı acı biber
Tuz

Kuşbaşı etleri, üzerini örtecek kadar su ilavesiyle orta ısıdaki ateşte haşlanmaya bırakalım.

Haşlanan etlerin üzerine tanelenmiş taze mısır ve en fazla 2-3 santim boyunda bıçakla doğranmış taze yeşil fasulyeleri ekleyelim.

Çorbamızın kıvamında olması için 1,5 su bardağı sıcak su da ilave edebiliriz. Tuzunu da katarak pişmeye bırakalım.

Bu arada bir tavaya yağ koyalım. Yağ erir erimez yarım ay şeklinde ama çok ince kıyılmış soğanları ekleyerek rengi hafif kahverengileşinceye kadar kavuralım. Üzerine kırmızı toz biber ekleyip, soğanlı sosumuzun altını kapatalım.

Mısırlar ve yeşil fasulyeler iyice yumuşayıp yenebilecek kıvama geldiğinde çorba pişmiş demektir. Pişen çorbanın üzerine yukarıda hazırladığımız soğanlı sosu gezdirelim ve servise sunalım.

[ML® Çerkez Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "yemek öğretmeni" tarafından gönderildi. 19.03.2019