



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEN ÇORBASI (ERZURUM)

Malzemeler:

250 gr yarma
10 su bardağı kemik suyu
1 adet soğan
500 gr yoğurt
½ adet limon suyu
3 yemek kaşığı tereyağı
2 adet yumurta sarısı
2 kahve fincanı un
1 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
½ çay kaşığı nane
½ çay kaşığı kırmızıbiber

Yapılışı:

Yarmayı haşlayın ve ayrı bir tencerede un, yumurta ve 1 çay bardağı suyu pütürsüz olana kadar karıştırın. Üzerine kemik suyunu ilave edin ve haşlanmış yarmayı da karıştırarak ekleyin. Diğer bir kaptaki, ince doğranmış soğanı 1 yemek kaşığı tereyağında sote edin, yoğurdu yedirin, naneyi ve limon suyunu da ekleyin. Bu karışımı tuz ve karabiber ile birlikte kaynayan çorbaya ekleyin. Ayrı bir yerde 2 yemek kaşığı tereyağı ile kırmızıbiberi kızdırıp, pişmiş çorbanın üzerine gezdirin.