



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİPLOMAT ÇORBASI

- 1 tabak Hindi But
- 7 su bardağı su (kaynar)
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 1 çorba kaşığı tel şehriye
- 1 adet patates (iri küp doğranmış)
- 1 adet havuç (verev halka doğranmış)
- 1 adet kabak (2 cm uzunlukta doğranmış)
- 1 çorba kaşığı un
- 4 adet salatalık turşusu (küçük doğranmış)
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 su bardağı turşu suyu

Eti kaynar suda 30 dak. pişirin. Pişirdiğiniz sudan çıkarmadan soğuttuktan sonra, etleri iri parçalar halinde kesin ve haşladığınız suyu mutfak tülbenti ile süzün.

Isıtılmış tereyağında soğanı yumuşayıncaya kadar soteleyin. Tel şehriye, sebzeler ve unu ekleyip 2-3 dak. daha soteleyin.

Sotelediğiniz karışıma, süzdüğünüz hindi suyunu ilave edip, sebzeler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Salatalık turşusu ve etleri katın.

Yumurta sarısını, turşu suyu ile çırpıp karıştırarak çorbaya ilave edin, 2-3 dak. pişirip sıcak servis yapın.

