



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ECEVİT ÇORBASI (KASTAMONU)

Aydoğın Aydoğdu - Metin Mızrak

1 su bardağı haşlanmış pınc
15 gr. Margarin
15 gr. Tereyağı
100 ml. Et Suyu
1 lt. Su
5 gr. Kuru nane
5 gr. Tuz
20 gr. Kırmızıbiber
48 gr. Un
120 gr Yoğurt
2 adet Yumurta

Margarin ve tereyağı tencereye konulur ve eritilir.

Eriyen yağın üzerine kuru nane ve tuz eklenir, suyu da ilave edilip kaynamaya bırakılır.

Başka bir kaptan, un, yoğurt, yumurta güzelce karıştırılır, çorbanın terbiyesi hazırlanır.

Terbiyenin kesilmemesi için kaynayan sudan bir miktar alınır ve terbiye ırlılır, ırlılan terbiye kaynayan suyun içine karıştırılarak ilave edilir. Tekrar kaynayınca haşlanmış pınc eklenir.

Bir tavada yağ eritilir, içine pul biber eklenerek sosu hazırlanır.

Bir servis tabağına alınan çorbanın üzerine sosu eklenerek servis edilir.

