



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ ÇORBA

Melceü't-Tabbâhîn 1844

Ekseriya düğünlerde pişer.

Tarik-i tabhı: Evvelâ koyun etinin yağlıca yerlerinden ufarak kuşbaşı doğrayıp kaç taslık çorba murat olunur ise ol miktar su koyup ocağa vaz[?]oluna.

Tamam et pareleri piştikte hemen miktar-ı kifaye dakik-i hâssı [has un] elekten geçirip bir miktar su ile bulamaç kıvamına getirip kaynayan tencerenin içine karıştırarak vaz[?]oluna tâ ki top top olmaya.

Un kokusu gidinceye kadar tabh olunup ba[?]dehu [ondan sonra] ateşten indirile.

Sonra birkaç yumurtayı vâfi sirke veyahut limon ile bir kap içinde çalkalayıp hafif ateşte bir miktar karıştırarak az koyulunca pişirip ol tencerenin içinde mukaddem [önceki] un bulamacı konulduğu gibi tiz tiz kepçe ile karıştırarak aheste konula.

Ba[?]dehu taslara tevzi birle tarçın ve biber ekip tenavül oluna. Âlâ olur.

