



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ LOHUSA ÇORBASI

- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 1 lt et suyu
- 1 adet limon suyu
- 3 kaşık un
- 2 adet yumurta
- 500 ml su
- 350 gr. ince çekilmiş kuzu kıyması
- 1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 2 çay kaşığı domates salçası
- yarım çorba kaşığı kuru reyhan
- 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

Et suyunu tencerede kaynatın. Bir kapla limon suyunu, un ve yumurtalarla birlikte çırpın. Bu terbiyeye suyu ekleyip karıştırın. Terbiyeyi hiç topak kalmaması için sürekli karıştırarak, çorbaya yedirin. Bir taşım kaynatıp çorbayı ateşten alın. Tuzunu ayarlayın. Kıymayı tuz ve biber ile yoğurup, fındıktan biraz daha iri küçük köfteler yapın. Köfteleri biraz unlayın. Bir tavada 2 çorba kaşığı tereyağını kızdırın. Köfteleri içine atarak iyice kızartın. Kızaran köfteleri yağıyla birlikte çorbanın içine boşaltın. Bu arada kalan tereyağını kırmızıbiber ve salça ile ezerek kızdırın. Çorbanın üstüne biberli yağ gezdirip, reyhan ya da maydanoz serpiştirerek servis yapın.

