



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELVAN KIZ ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

1 Su Bardağı Sarı Mercimek
1 Küçük Dana Kol Kemiyi
5 Su Bardağı Su
2 Küçük Patates
2 Soğan
2 Havuç
1 Defne Yaprayı
1 ay Kaşığı Nane
1 orba Kaşığı Un
1 ay Bardağı Sıvı Yağ
1/2 Limon Suyu

1 patates, 1 Soğan, 1 Havuç, kemik, defne yaprağı, mercimek ve suyu düdüklü tencerede pişirelim. İnce bir süzgeçten geçirip başka bir tencereye alarak haşlamaya devam edelim.

1 soğanı küçük küçük doğrayın. 1 havucu rendeleyin. Tavadaki sıvı yağı ısıtıp soğan ve havucu kavurun. Nane ve unu ilave ederek karıştırın.

Hazırladığınız sosu haşlanmakta olan çorbaya dökün. 10 dakika daha kaynatın. Tekrar süzgeçten geçirip bir taşım daha kaynatın.

Karabiber, kırmızıbiber le limon ekleyip servis yapın.