



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERENLER ÇORBASI

<https://esenler.bel.tr/>

1/2 adet bayat ekme
350 gram kemikli koyun eti
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı tuz

Ekmeği rondodan geçirin. Eti tencerede kaynatıp suyunu süzün. Eti kemiklerden ayırıp tabağa alın. Ekmeğin ufağını, unu, tuzu karıştırarak hamur yapın. Hamuru açın, şeritler halinde kesip 2x2 genişliğinde kareler yaparak tabakta biriktirin. Kaynatıp süzdüğünüz et suyuna önceden haşladığınız nohutları ilave ederek pişirin. Lif lif ayırdığınız eti ve sıvı yağı ilave edip pişirin. Kare kestiğiniz hamurları da içine ekleyin. Hamurlar üste çıktığında kâseye çorba, hamur ve etten koyun. Üzerine tereyağı eritip, dökün ve naneyle süsleyin.