



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ETLİ BAHÇIVAN ÇORBASI

500 gr koyun döş eti
4 yaprak lahana
1,5 kaşık yağ
1,5 avuç bulgur
1 — 2 tane soğan
1 tane havuç (küçük)
1 tane kereviz (küçük)
1 tane pırasa (küçük)
1 avuç erişte veya 10 çubuk makarna
1/2 çorba kaşığı salça
Terbiyesi:
4 yumurta sarısı
2 limon

Bir tencerede yağ eritilir. Kuşbaşı etler ve halka şeklindeki soğanlar bu yağda kızartmadan kavrulur. Salça ilâve edilerek bir kez karıştırılır. 15 - 16 bardak sıcak su konduktan sonra gene karıştırılır. Et pişmekte iken yıkanan ve doğranan sebzeler ile bulgur ve tuz, çorba etine katılır. Sebzeler pişince erişte ve karabiber atılır. Erişteler piştikten sonra çorba ateşten alınır. Başka bir kaptaki yumurta sarıları ve limon suyu iyice çarpılır ve yarım bardak su ile sulandırdıktan sonra çorbaya ilâve edilir.
