



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ ÇORBA (BALIKESİR)

500 gr dana eti (hafif yağlı)

1-2 parça dana kemiği

Terbiye için:

5-6 çorba kaşığı un

5-6 kaşık yoğurt

1 kaşık tahin

2 yumurta sarısı

Tercihe göre limon suyu

Eti ve kemiği ayrı ayrı kaynatıp pişirin. Kaynamış kemiği süzüp et suyunu ayırın. İçine didiklediğiniz etleri atın ve ocağa koyun. Kaynamak üzereyken içine terbiyesini ilave edin. 5-10 dakika kaynatıp ocağı kapatın. Terbiyesi için un, tahin, yoğurt, yumurta sarısı, tuz ve limon suyunu çırpıp süzgeçten geçirin.

