



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ OTLU ÇORBA

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

2 Çorba Kaşığı (70 Gr) Margarin
250 gr Kuşbaşı Et
1 Adet Soğan
1 Çorba Kaşığı Salça
6 Su Bardağı Sıcak Su
Tuz, Karabiber
Terbiye için:
6 Çorba Kaşığı Yoğurt
2 Çorba Kaşığı Un
6 Tane Dal Dereotu, Nane ve Maydanoz

Kızdırılmış tencereye eti koyun ve et suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Margarini ekleyin ve 5 dakika kavurun. Salça ve kıyılmış soğan ilave edin. 1-2 dakika kavurun. 6 su bardağı sıcak suyu, tuz ve karabiberi ekleyin ve et yumuşayana kadar pişirin. Ayrı bir kapta terbiye için yoğurt ve unu çırpın. Terbiyenin içine 2-3 kepçe çorba suyundan alın ve karıştırarak ıltın. Kesilmemesi için terbiyeyi çorbaya eklerken, çorbayı karıştırmaya devam edin. Bir taşım kaynadıktan sonra kıyılmış dereotu, nane ve maydanoz ilave edin.

Püf Noktası: Un ve yoğurtla hazırladığınız terbiyeyi çorbaya katarken kesilmemesi için azar azar ve mutlaka karıştırarak ekleyin.

