



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ YOĞURT ÇORBASI

250 gram kuzu eti
Yeteri kadar su
5-6 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1'er çay kaşığı pulbiber ve nane
Yeteri kadar tuz

Kuşbaşı doğranmış kuzu etini 5 su bardağı suda yumuşayana dek haşlayın. Suyunu süzüp kenara ayırın. Ayrı bir yerde yoğurt ve unu topaklanmadan çirpin. Etin haşlama suyuna sıcak su ekleyip, 5 su bardağı suya tamamlayın. Suyu yavaş yavaş ve çırparak yoğurtlu karışıma ekleyip, 15 dakika pişirin. Et ve tuz ilave edip, 5 dakika daha pişirin. Çorbayı servis tabaklarına alın. Üzerine tereyağında kızdırılmış pulbiber ve naneyi gezdirip servis yapın.



Fotoğraf "cennetgözlüm" tarafından gönderildi. 25.03.2017