



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FATA (MISIR)

- 1 kg kemiksiz kuzu eti (buttan kuşbaşı doğranmış)
- 2 kuzu kemiği (kırılmış)
- 3 diş sarımsak
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 100 gr (1/2 su bardağı) pirinç (yıkayıp soğuk suda 30 dakika bırakılarak süzölmüş)
- 6 dilim kızarmış ekmek
- 1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Kuzu etini, kemikleri, sarımsak, tuz ve biberi büyük boy bir tencereye koyunuz. Üstünü örtecek kadar su koyup, harlı ateşte kaynatınız.

Delikli bir kepçe ile çorbanın üstünde oluşan köpüğü alınız. Tencerenin kapağını kapayıp, hafif ateşte 2 saat pişiriniz.

Tencereden kemikleri ve sarımsakları çıkarıp atınız. Pirinci çorbaya ekleyip tekrar kapağını kapatarak 15-20 dakika daha, pirinçler yumuşayana kadar pişiriniz.

Küçük çorba kaselerinin içine birer kızarmış ekmek dilimi koyup, çorbayı üstlerine boşaltınız.

Kıyılmış maydanozu da serpip servis ediniz.

Not: Mısırlıların bayram çorbası olan fata, kızarmış ekmek dilimlerinin üstüne dökölerek servis edilir.