



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIK ÇORBASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

100 gr çekilmiş fındık  
2 yemek kaşığı un  
Yarım yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 çay bardağı süt  
Yarım çay kaşığı karabiber  
100 gr et suyu  
Maydanoz  
Tuz

Sıvı yağ ve tereyağında un kavrulur. Fındığın ilave edilmesiyle bir süre daha kavrulur. Kavrulan malzemeye 3 bardak su ilave edilir, kaynayana kadar karıştırılır. Karabiber, et suyu ve süt ilave edilir. Tuzun da katılmasıyla bir taşım kaynatılıp üzerine ince kıyılmış maydanoz da ilave edilerek servis edilir.

