



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIK ÇORBA

Malzemeler

50 gr dolmalık fıstık
5-6 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı un
Yeteri kadar tuz
Terbiyesi için :
1 adet yumurta sarısı
Yarım limon
Üzeri için :
1 çorba kaşığı tereyağı
Yeteri kadar kırmızı biber

Yemeğin Tarifi

Bir kapta margarini eritin. Dolmalık fıstıkları içerisine ilave ederek kavurun. Fıstıkları yakmadan başka bir kaba alın. Aynı yağda unu kavurun. Yavaş yavaş karıştırarak içerisine et suyunu ilave edin. Üzerine tuz dökün. Fıstıkları robottan geçirerek içerisine ilave edin ve bir süre kaynatın. Bir kapta yumurta sarısı ile limon suyunu çırpın. İçerisine çorbadan bir kepçe alıp ilave ederek ılındırın. Tencereye koyarak bir taşım kaynatın. Bir kapta tereyağını kırmızı biberle yakın. Çorbanın üzerinde gezdirin. Limon dilimi ile sıcak olarak servise sunun.