



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜNGÖRMÜŞ ÇORBA

400 gr kuzu kuşbaşı
Yarım demt ıspanak
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
8 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Kuşbaşı etin üzerine su konur, yumuşayana kadar haşlanır. Ispanaklar yıkanır ve rondodan geçirilir. Un ve tereyağı tencereye atılır, unun kokusu çıkana kadar kavrulur. Sonra elde edilen ıspanak püresi ve tuz eklenir. Bir kaç dakika kavurduktan sonra et ve et suyu ilave edilir. Devamlı karıştırarak kaynama noktasına gelene kadar pişirilir.
