



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ DERİSİ ÇORBASI

Temizlenmiş besili irice bir hindiye haşladıktan sonra indirip süzünüz. Hindinin derisini soyup ince kıyınız. Hindinin süzülen suyundan, yağını aldıktan sonra çorbaya yeterli miktarını ayırıp tencereye koyunuz. Sonra kıymayı ilâve edip tuzunu koyduktan sonra tamamlayıp kâseye koyunuz. Üzerine biber yağı gezdirip servis yapınız.

Not: Çorbanın terbiyesine fazla yumurta koyunuz. Hindinin derisini aldıktan sonra kalan göğüs eti, kanat, but v.b. ini bir tabağa koyup kendi suyu ile yaptığınız çerkez tavuğu harcını döküp servis yapınız. İstenirse karaciğerle göğüs etinden bir miktarını nohut kadar doğrayıp ciğer çorbası tarzında terbiyeli bir çorba yapabilirsiniz.
