



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ SUYUNA ÇORBA

Bu hayvanları münasip parçalara ayırdıktan, içlerini temizleyip mükemmel yıkadıktan sonra, tencereye yerleştirerek bol su ile ateşe koymalıdır. Kökleriyle bir demet maydanoz, bir iki havuç ve soğan da ilâve edilmelidir.

Etler, söğüş haline gelmek üzere iken pirinç veya şehriyeyi koymalıdır. Ve tuzunu da atmalıdır.

Etler ve (garnitür sebzeler) tamamen pişince tencereyi indirip hindinin haşlanmış ciğerlerini doğrularak çorbada bırakıp söğüş halindeki etleri ayrıca tabağa alıp ya kuru sade olarak, yahut et suyunu da katarak hindi haşlaması gibi yenir. Yahut, etler de ciğerle birlikte çorbanın içine doğranır.

Not: Hindi ve kaz suları, et suyu gibi, çorbaların başlıca malzemesindedir. Bu lezzetli sulardan başka; karaca, geyik ve büyük av kuşlarından istifade edilir. Maamafih, birinciler halk arasında benimsenmiş ve tedarki kolay olanlardır. Bu sularla yapılan pirinç ve şehriye çorbaları çok hoştur ve kuvvetlidir. Söğüş halindeki etleri de pek lezzetlidir.
