



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİLİ DÜĞÜN ÇORBASI

Hindi Boyun  
½ Demet Maydanoz  
½ Demet Dereotu  
2 Litre Su  
5 Yemek Kaşığı Yoğurt  
3 Yemek Kaşığı Un  
1 Adet Yumurta Sarısı  
Sarımsak  
Sirke  
Limon  
Tuz  
Karabiber

Hindi boyunlarını bir tencerede 2 litre su ile kaynatıyoruz.

Boyunları piştikten sonra tencereden alıp didikliyoruz.

Yumurta sarısı, un ve yoğurdu bir kabin içerisinde karıştırıp üzerine tencereden kepçe ile aldığımız sudan yavaşça döküyoruz.

Sonra bu karışımı yavaş yavaş hindi boyunlarını kaynattığımız suyu içine karıştırarak döküyoruz.

10 dakika kaynattıktan sonra kaynatıp didiklediğimiz hindi boynu etlerini de ekliyoruz.

Maydanoz ve dereotunu yıkayıp, ince ince doğruyor ve çorbanın içine koyuyoruz.

Tuz ve karabiberi ilâve edip altını kapatıyoruz.

Servis sırasında tercihe göre sarımsak, sirke ve limon kullanabiliriz.

