



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İLİK ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet iri ilikli kemik
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet patates
1 adet kabak
1 adet havuç
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı kırmızı toz biber

İlikli iri kemiği 1 litre suda haşlayın. Haşlanan kemiği sudan çıkarın ve kemiğin üzerindeki etleri didikleyerek suya katın. Çorbanın suyuna doğranmış havuç, patates ve kabağı ilave edin. Sebzeleri haşlanana kadar suda kaynatın ve ardından blender'da ezin.

Tereyağını bir tavada eritin ve içine unu ilave ederek kavurun. Tereyağ ve un karışımını çorbaya ekleyin. Baharatları ve tuzu ekleyerek bir süre daha kaynatın. Üzerini dilerseniz dereotu ile süsleyebilirsiniz.

