



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABURGA SUYU ÇORBASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

- 8 bardak kaburga suyu
- 1 küçük kâse didilmiş kaburga eti
- 3 yemek kaşığı un
- 1 adet limon
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı sade yağ
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kuru nane

Tencerede kızdırılan bir kaşık yağda kavrulan unun üzerine önceden pişirilmiş olan kaburganın suyu* azar azar eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaburga etleri didilerek tencereye atılır, pişmeye yakın bir kâsede kırılan yumurta, limon suyu ile çırpılarak çorbanın terbiyesi yapılır. Bir tavada kızdırılan bir kaşık yağda pul biber ve nane kızartılıp çorbaya ilave edilerek servis yapılır. Arzu edilirse ktır ekmek de ilave edilebilir.

