



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABIRĞA SUYI ŞORBA (ŞANLIURFA)

4 su bardağı kaburga tiridi (et haşlama suyu)
2 su bardağı su
3 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 adet limon
300 gr koyun yoğurdu
El kadar tırnaklı ekmek
1 çay bardağı sadeyağ
1 çorba kaşığı nane
1 çorba kaşığı isot

Bir tencereye kaburga tiridi ve su eklenip, kaynamaya bırakılır. Un, yumurta ve limon suyu yoğurda eklenip çırpılır. Bu karışım kaynayan tiride yavaş yavaş katılıp karıştırılarak 15 dakika ağır ateşte pişirilir. Ekmek 0,5-1 santim ebadında küp küp doğranır. Bir tavada kızdırılan yağa atılıp kızartılır, ktır hale gelince bir tabağa alınır. Tavada kalan yağ ateşten alınır, nane ve biber atılıp karıştırılır. Tabağa önce çorba konur, üzerine nane ve biberli yağ gezdirilir. En üstüne de 1-2 kaşık ktır ekmek konup servis yapılır.