



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KASPAR ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Aldığı kadar pulbiber
1 Bardak nohut
5 Bardak et suyu
1 Bardak YOĞURT
2 Yemek Kaşığı un
1 Bardak Buğday
Aldığı kadar tuz
1 Bardak kuru fasülye
Aldığı kadar nane

Piştirme tenceresine önceden haşladığım buğday, nohut, kuru fasülyeyi aldım. Üzerine etsuyunu ekledim ve kaydattım. Yoğurt, tuz, bir su bardağı içme suyunu ve unu el blenderi ile pürüzsüz kıvam alana kadar karıştırdım. SANA MARGARİNİ erittim. Üzerine istediğim miktarda pulbiber ve nane ekledim kızdırdım. Ocağı kapattım. Kaynayan çorbanın suyundan karışıma kepçe ile suyundan alıp karıştırdım. (bu işlemi çorbaya ilave ettiğimde terbiyesi kesilmemesi için yapıyoruz) Karışımı yavaş yavaş çorbaya ilave ettim ve sürekli karıştırarak 5-6 dakika pişirdim ve ocağı kapattım. Çorbayı kaselere paylaştırdım. Üzerine hazırladığım sostan gezdirdim. Sıcak servis yaptım.