



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI DÜĞÜN ÇORBASI

150 g AYTAÇ KAVURMA
2 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı tereyağı
7 su bardağı su
1 dal taze kekik
1 adet yumurta sarısı
Granül sarımsak
Sirke
Tuz ve çekilmiş tane ak biber

- 1 Tencereye 6 su bardağı suyu ekleyin ve kaynatın.
- 2 Mayonez tenceresine un, yoğurt, limon suyu, sirke, tuz, ak biber, yumurta sarısı ve 1 su bardağı soğuk suyu ekleyin ve akışkan hale gelene kadar çırpın.
- 3 Su kaynadıktan sonra süzgeçle karışımı yavaş yavaş tahta kaşıkla ters yüz yaparak bağlayın.
- 4 Bir taşım kaynayana kadar karıştırın. Tereyağında kekiği yakın ve çorbanın içine ekleyin.
- 5 Sarımsak granülüde ekleyin ve kaseye alın.
- 6 AYTAÇ KAVURMA'yı küp küp doğrayın ve çorbaya ekleyin.
- 7 Sıcak servis yapın.

