



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI SIĞIR ÇORBASI

2 su bardağı pişmiş, küçük parçalara ayrılmış siğir eti
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 paket bezelye çorbası
1 fincan çekirdekleri çıkarılmış ince kıyılmış zeytin
2 çorba kaşığı kıyılmış tatlı biber
2 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
4 kaşık kaymak
1 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı süt
2 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber, kırmızı biber
1,5 bardak su

Önce bir kaba bezelye çorbası ile bir bardak su koyarak ağır ateşte karıştırarak pişirin, yağı ve yarım bardak suyu da ekleyin. Kaynamaya başlasın. Kaymağı 2 kaşık sütle ezin. Limonu da ağır ağır katarak karıştırın. Kaymak hariç bütün malzemeyi çorbaya atın. Ateşi kısarak, zaman zaman karıştırarak pişirin. Sonra kaymağı ağır ağır katarak sürekli olarak karıştırın. Yemek suyunu çekip koyulaşınca çukur bir kaba alarak hemen servis yapın.