



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZAKŞA ŞORPA (KAZAKİSTAN)

İçindekiler

Koyun eti

kuyruk yağı

Yoğurt

Pirinç

Dere otu

Tuz

Ayva yaprağı

Yapılışı

1. Koyun eti irice doğranır. Et kemikliyse kemikli olarak parçalanır. Tencereye konur.üzerine su ilave edilir. 30-45 dk. kaynatılır. Köpükleri alınır.geriye kalan köpükler karıştırılarak yok edilir.
2. Kaynadıktan sonra üzerine ayıklanmış yıkanmış pirinç katılır bir o kadar daha kaynatılır.
3. Ayrı bir tavada küçük küçük doğranmış kuyrukla soğan kavrulurrayva yaprağı ve tuz ilave edilir.bu karışıma katılır.
4. Pişmiş et derin bir kaba alınır, üstüne et suyu ve yoğurt konur karıştırılır, en üstüne de ince kıyılmış dere otu serpilir.