



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMİK SUYU ÇORBASI

6 adet ilikli kemik
2 litre su
1 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta sarısı
3 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı un
Tuz
Pul biber
Nane
Maydanoz

6 adet ilikli kemiği bir tencereye alın ve üzerine 2 litre su ile tuz ekleyin. 1,5 saat kadar kaynatın. Daha sonra ayrı bir kabın içine 1 yumurta sarısı, 3 yemek kaşığı yoğurdu ekleyin ve karıştırın. Üzerine tuz ve 1 yemek kaşığı unu ekleyin karıştırın ve son olarak arzuunuza göre nane ve pul biberi ekleyin. Pişen kemik suyunuzu bir süzgeç yardımıyla tencereye süzün. Hazırladığınız karışım içerisine süzdüğünüz kemik suyundan 2-3 kepçe koyun ve karıştırın. Daha sonra karışımı kemik suyuna yavaş yavaş dökerek karıştırmaya devam edin. Üzerini maydanoz ya da istediğiniz baharatlarla süsleyip, servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.12.2021