



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEMİK SUYUNA ÇORBA

Uzman Kasap ilikli kemik 6 adet
Su 2 litre
1 yumurta sarısı limon suyu
1 yoğurt
3 yk tepeleme un
1 yk tepeleme Tuz
Nane
Pul biber

İlikli Kemikleri yıkadıktan sonra su ile beraber düdüklü tencerede en az 1.5 saat pişirin.
Daha sonra süzüp bir tencereye alıp kaynatmaya devam edin
Limon suyu, yumurta sarısı, un ve yoğurdu bir tas içinde çırparak çorbanın terbiyesini hazırlayın.
Tencereden kemik suyu alarak terbiyeyi ılıştırın.
Daha sonra kaynamakta olan tencerenin içine terbiyeyi karıştırarak ilave edin.
Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Pul biber ve nane ile servis edin.

