



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMİK TEN PAÇA ÇORBASI

5-6 adet ilikli dana kemikleri
1,5 lt su
1 yemek kaşığı tuz
4-5 diş sarımsak
Terbiyesi için:
3 yemek kaşığı un
Yarım limon suyu
1 yumurta sarısı
Yarım su bardağı soğuk su
Yarım su bardağı kaynayan kemik suyu
Üzeri için:
2 yemek kaşığı tereyağı
Toz kırmızı biber

Kemiklerimizi pişirmeden önce suda bekletelim. 5-6 kez suyunu değışerek renginin beyaz olmasını sağlayalım. Kemiklerimizi düdüklüde 1, 5 saat kaynatalım (Kaynatma süresi düdüklünüze göre değışir) Kemiklerimiz düdüklüde kaynattıktan sonra suyunu süzgeçle süzelim. Kemiklerimizdeki etleri alalım. Terbiyesi için un, limon suyu ve yumurta sarısını kabımıza alalım. Hem soğuk su hem de kaynayan kemik suyumuzdan katarak karıştıralım. Ben blendırdan çektim daha pürüzsüz olsun diye. Kaynayan kemik suyumuza etlerimizi dökelim. Daha sonra terbiyesini ekleyip karıştıralım. Rendelediğimiz sarımsağı da ekleyip 3-5 dakika daha kaynatıp ocağımızı kapatalım. En son tereyağlı sosunu dökerek servis edelim.

