



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEK ÇORBASI (ÖDEMiŞ İZMİR)

- 1 çay bardağı haşlanmış buğday
- 3 su bardağı et suyu
- 1 kase haşlanmış dana et
- 1 çay bardağı süt
- 100 gr margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 defne yaprağı

Küçük küçük doğrayıp haşladığımız et ile haşlanmış buğdaya defne yaprağı ekleyip blender yardımı ile iyice ezin tencerede margarini eritip süt ekleyin buğday karışımını ekleyip et suyu ilave edin 15 dk kadar kaynatın tuz ekleyip altını kapatın servis yapmadan önce kırmızı biber ve kuru nane ile süsleyip servis yapabilirsiniz

