



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KIKIRDAK ÇORBASI (KONYA)

8 kiřilik

Gerekli malzeme:

3 su bardađı et suyu

1 su bardađı eriřte

1 su bardađı un

250 gr süzme yođurt

2 yumurta,

100 gr tereyađı

1 ay kaşığı nane

1 ay kaşığı kırmızıbiber Tuz

Et suyunu kaynatıp eriřteyi ekleyin. 10 dakika piřirip tencereyi ateřten indirin.

Ayrı bir tencerede 1 çorba kaşığı un, 1 yumurta ve süzme yoğurdu boza kıvamına gelinceye kadar çırpın.

Karışımı kısık ateşte kaynatın ve tuz serpin.

Kıkırdak için 1 yumurta, biraz tuz ve kalan unla katı bir hamur yoğurun. Hamuru rulo Őeklinde sarın. Küçük genler kesip bol tereyağda kavurun.

Eriřteli et suyu ile boza kıvamındaki karışımı birleştirip pişirin.

Kıkırdakları ekleyip nane serpin.