



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIKIRDAK ÇORBASI

3 Su bardağı et suyu  
1 Su bardağı eriste  
1 Su bardağı un  
250 gr süzme yoğurt  
2 Sdet yumurta  
100 gr tereyağı  
1 Çay kasığı kırmızıbiber

Et suyunu kaynatıp, eristeyi ekleyin.

10 dakika pisirip, tencereyi atesten indirin.

Ayrı bir tencerede 1 çorba kasığı un, 1 yumurta ve süzme yogurdu boza kıvanına gelinceye kadar çirpin.

Karisimi kısık ateşte kaynatın ve tuz serpin.

Kikirdak için 1 yumurta, biraz tuz ve kalan unla kati bir hamur yogurun.

Hamuru rulo selinde sarın.

Küçük üçgenler kesip, bol tereyağda kavurun.

Eristeli et suyu ile boza kıvamındaki karisimi birleştirip, pisirin.

Kikirdakları ekleyip, nane ile süsleyerek servis yapın.

