



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞA VEDA ÇORBASI

1 su bardağı nohut
1 su bardağı buğday
200 gr kuzu eti
1 adet soğan
150 gr yağ
1 tutam nane
3 su bardağı su
1 kase yoğurt
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Minik doğranmış eti sıvıyağda kavurun.daha sonra üzerine nohut ve buğday ekleyip biraz daha kavurun. Suyunu ekleyerek kaynamaya bırakın.diğer taraftanda terbiyesini hazırlayın. Bunun için yoğurt un ve soğuk suyu çırpın. Kaynayan sudan biraz ekledikten sonra yavaş yavaş çorbaya ekleyin. Çorba pişerken sokacerini hazırlayın. Bunun için bir tavada yağı eritelim. Üzerine soğan toz kırmızı biber nane ekleyerek kavurun pişen çorbanın üzerine sokarecini gezdirerek servis yapın.

