



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KOYUN BAŞI ÇORBASI

1 koyun başı
yeteri kadar su
biraz un
tuz

Koyun başını iyice temizleyiniz. Sonra tencereye koyup, üstünü örtecek kadar su ilâve ediniz. Hafif ateşte kaynatmaya başlayınız. İyice piştikten sonra tuzunu ilâve ediniz. 5-10 dakika geçince tencereyi ateşten indirip suyu süzünüz. Süzölmüş suyu tekrar ateşe koyup, kaynatmaya devam ediniz. Bu sudan bir miktar alıp, biraz un kattıktan sonra bulamaç yapıp tenceredeki suya azar azar karıştırınız. Başın kemiklerini ayırınız. Etler ve dil bozulmadan beyin muntazam bir şekilde çıksın. Sonra bunları ufak doğrayıp, çorba kâsesine boşaltıp, sıcak muhafaza ediniz. Daha önce hazırladığınız unlu suyu üzerine boşaltınız ve servis yapınız.