



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ÇORBASI

Malzemeler:

150 gr kuzu, kuşbaşı doğranmış
1+3 kap sıcak su
4-5 taze soğan, küçük doğranmış
6 yemek kaşığı pirinç, yıkanıp, süzölmüş
1 büyük domates, rende
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı nane
Terbiyesi:
1 yumurta
4 yemek kaşığı yoğurt

Hazırlanışı:

Önce kuzu etini kendi suyu ile yağ ilave etmeden pişirin. Suyunu çektikten sonra 1 kap sıcak su ilave edin, etler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Üzerine 3 kap sıcak su ile birlikte pirinç, tereyağı, taze soğan, domates rendesi, tuz ve karabiberi ilave edin. Tencerenin kapağını yarım kapatın, orta ısıda pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Naneyi üzerine serpin, ocağın altını kapatın.

Terbiyesini hazırlamak için malzemeleri küçükbir kapta çırpın. Çorbadan bir kaşık alıp terbiyeye ilave edin ve karıştırın. Karışımı yavaşça çorbaya boşaltın, karıştırıp sıcak sıcak ikram edin.