



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ ÇORBA

250 gram kuzu eti
3 su bardağı su
5-6 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı pul biber ve nane
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı

Kuşbaşı doğranmış kuzu etini 5 su bardağı suda yumuşayana dek haşlayın. Suyunu süzüp kenara ayırın. Ayrı bir yerde yoğurt ve unu topaklanmadan çirpin. Etin haşlama suyuna sıcak su ekleyip, 5 su bardağı suya tamamlayın. Suyu yavaş yavaş ve çırparak yoğurtlu karışıma ekleyip, 15 dakika pişirin. Çorbayı servis tabaklarına alın. Üzerine tereyağı ile kızdırılmış pul biber ve naneyi gezdirip servis yapın.

