



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ VE BUĞDAYLI PAZI ÇORBASI

300 gr pazı
2/3 su bardağı buğday
250 gr kuzu kuşbaşı
1 adet kırmızı biber
1 adet soğan
1 yemek kaşığı yağ
5 su bardağı su
Tuz ve karabiber
Terbiyesi için:
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
3 yemek kaşığı un
Yarım limon suyu
Üzeri için:
1,5 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı nane

Buğdayı yumuşaması için 1 gece önce üzerini geçecek kadar su ile ıslatın. Ertesi gün suyunu süzün ve iyice yıkayın. Buğdayı tencereye alıp üzerini bir parmak geçecek kadar su ekleyip kaynatın. Yumuşayınca kadar pişirin ve tencereyi ocaktan alın. Aynı bir tencerede sana margarini eritin. Yemeklik doğradığınız soğan ve tavla zarı büyüklüğünde doğradığınız kırmızıbiberi ekleyip soteleyin. Kuzu kuşbaşı eti tavla zarı büyüklüğünde doğrayıp tencereye ekleyin. Kuzu eti pişince ince doğradığınız pazıları ilave edip karıştırın. Pazıları yumuşayınca haşladığınız buğdayı suyu ile beraber tencereye ekleyin ve karıştırın. 5 su bardağı suyu, tuzu ve karabiberi ekleyip orta ateşte 6-7 dakika pişirin. Terbiye için bir kaseye yoğurt, yumurta sarısı, limon suyu ve un ekleyip iyice çırpın. Yoğurdun kesilmemesi için kaynayan çorbanın suyundan 1 kepçe alarak terbiyeye ekleyin. Karışımı azar azar ve sürekli karıştırarak çorbaya ilave edin ve kaynayınca kadar karıştırmaya devam edin. Kaynayınca baharatlarını da ekleyip ocağı kapatın. Çorbanın kesilmemesi için ocağı kapattıktan sonra en son tuzunu ilave edin. Sana margarini sos tenceresinde eritin. Kırmızıbiberi ve naneyi ekleyip kısık ateşte biraz kavurun. Çorbayı kaselere aktarıp üzerine sos gezdirin. Sıcak servis yapın.