



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUZU SORPA (ESKİŐEHİR)

1 adet kuzu kol (porsiyonluk parçalara ayrılmıő)  
3 su bardağı sıcak su  
1 çorba kaőığı salça  
1 su bardađı süzme yođurt  
2 tatlı kaőığı un  
Yarım demet taze soğanın yeőil kısımları  
6-7 dal taze nane  
1 çay kaőığı karabiber  
Tuz

Eti yıkayıp tencereye alın. Sıcak su ilave edip, ocağa oturtun. Kaynamaya baőlayınca ocağın altını kısın ve et yumuőayana dek piőirin. Salça ve tuz ilave edip bir taőım kaynatın. Ayrı bir yerde yoğurt, un ve 2 çorba kepeəsi et haőlama suyunu birlikte çırpın. Azar azar ve karıőtırarak yemeğe ilave edin. Kıyılmıő taze soğan ve nane ilave edip karıőtırın. Ocaktan alıp, karabiber ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.

