



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUKULAĞI ÇORBASI

250 gram kuzukulağı

5 su bardağı su

Tuz

3-4 çorba kaşığı süzme yoğurt

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı tereyağı

Toz kırmızıbiber

2-3 dilim kepek ekmeği

Yıkamış kuzukulağını süzgece alın. İyice süzildükten sonra saplarını kesip, yapraklarını ince kıyın. Suyu bir tencereye alın ve kaynatın. Tuz ekledikten sonra kuzukulağını ilave edin. 5-6 dakika kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın. Süzme yoğurdu bir kasede çırpın. Çorbanın suyundan bir kepçe alıp, yoğurda katın ve tekrar çırpın. Daha sonra çorbaya ilave edin ve karıştırın. Üzeri için bir tavaya aldığınız tereyağında toz kırmızıbiberi yakıp, çorbanın üzerine gezdirin. Kepek ekmeği dilimlerini küçük küpler halinde kesin ve yapışmaz yüzeyli bir tavada hafif kızartın. Çorbayla birlikte servis yapın.

