



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ HİNDİ ÇORBASI

500 gr. Pınar Hindi Fileto Kuşbaşı
250 gr. Pınar Yoğurt
500 ml. Pınar Süt
250 gr. Pınar Labne
75 gr. Pınar Tereyağı
30 gr. Pınar Un
1 adet yumurta sarısı
2 adet limon
1-2 adet taze soğan
2-3 dal taze fesleğen
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çorba kaşığı çörekotu
Tuz
Karabiber

Hindi fileto kuşbaşı etleri haşlayın. Minik küpler halinde doğranmış soğan ve sarmısağı tereyağında sote edin. İçine önce un, ardından hindinin haşlama suyunu ilave edip karıştırarak kaynamaya bırakın. Haşladığınız hindi kuşbaşı filetoyu lişer halinde doğrayıp çorbaya ekleyin. Limon suyu, yoğurt ve yumurta sarısını çırparak bir miktar su ve çorbayla açın. Elde ettiğiniz terbiyeyi süzdürerek çorbaya ekleyin. Taze soğanı ince ince doğrayıp çörekotu, tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Çorba kıvama geldiğinde krema, labne ve fesleğen ilavesiyle servise sunun.

