



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR ÇORBASI

30 gr margarin
500 gram lor
8 su bardağı su
1 su bardağı et suyu
250 gram kemiksiz parça et
1 su bardağı krema
1 kahve fincanı mısır unu
2 orba kaşığı ince bulgur
Üzeri için:
1 orba kaşığı maydanoz
1 orba kaşığı dereotu
10 gram margarin
2 ay kaşığı pul biber

Bulguru yıkayıp süzüyoruz ve bir kaseye alıyoruz. Üzerine bir kahve fincanı su dökerek şişmesini bekliyoruz. Eti zar şeklinde doğrayarak tencereye alıyoruz. Üzerini üç katı geçecek kadar su ilave edip etler yumuşayınca kadar haşlıyoruz. Ocaktan alarak bir kaseye aktarıyoruz. Suyunu ayrı bir kaba süzgeçle süzüyoruz. Krema ve lor peynirini derince bir kasede eziyoruz. Et suyu ile karıştırıyoruz. sanayı derince bir tencerede ısıtarak unu kavuruyoruz. Lor peynirli karışımı ilave ederek bir taşım kaynatıyoruz. Bulgur, tuz ve karabiberi ekleyerek orta ateşte beş dakika pişiriyoruz. Eti ilave ediyoruz. Bir taşım daha kaynatarak ocaktan alıyoruz. Üzerisi için margarin tavada eriterek pul biberi kavuruyoruz. Kremalı lor peyniri çorbasını servis kaselerine paylaşıyoruz. sanayı kavrulmuş pul biberi üzerine gezdiriyoruz. Kiyılmış maydanoz ve dereotu ile süsleyerek sıcak olarak servis yapabilirsiniz.