



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERENG ÇORBA

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Kahve Fincanı fırınlanmış erişte
2 Çay Kaşığı pul biber
1 Kahve Fincanı bulgur
2 Adet yeşil biber
2 Adet kuru soğan
250 gr dana eti
1 Yemek Kaşığı salça
Tuz
Karabiber

Sana'nın yarısını tencereye koyun. Küp küp doğranmış soğanlarla aynı boyutta doğranmış kuşbaşı eti katarak kavurun. Üzerine biber salçası, halka doğranmış yeşil soğan, karabiber, tuz ve 8 bardak su koyup, orta ateşte eti iyice pişirin. İçine bulgur ve erişte ekleyin. Suyu azaldıkça, sıcak su ekleyip çorbayı kaynatın. Üzerine sana kızdırılmış pul biber döküp servis yapın.