



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYANE ÇORBASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Su Bardağı Un
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
Tuz
5 Su Bardağı Su

Yağ ve un, bir tencere içerisinde hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Topak hale gelmemesi için üzerine yavaş yavaş soğuk su ilave edilip, ayran kıvamına getirilerek kaynayınca kadar karıştırılır. Tuz eklenip, çorbada un kokusu gidene kadar pişirilir. Dinlendirildikten sonra isteğe göre üzerine kırmızı pul biber ekilerek sıcak servis yapılır.

Not: Bazı yörelerde meyane çorbasının içine un ile birlikte soğan da katılarak kavrulur. Pişmesine yakın ufalanmış tulum peyniri ilave edilir.

