



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİŞOŞE ÇORBASI (SIIRT)

<https://www.aksam.com.tr>

2 litre su (Et suyu da kullanılabilir)

3 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı sıvı yağ

4-5 diş sarımsak

Üzeri için:

Tereyağı

Toz kırmızı biber

Geniş bir tencerede sıvı yağı kızdırın. Unu bu yağda kavurup içine ekleyin.

1,5 litre de sıcak su ekleyip kaynatın. Sarımsakları da ezip ilave ettikten sonra 10 dakika kadar kaynatın.

Çorbadan 1-2 kepçe kadar alıp terbiyeyi ılıştırdıktan sonra çorbanıza ekleyin. İyice karıştırdığınız çorbayı altını kısıp 5-10 dakika daha pişirin.

Çorbayı kâselere bölüştürüp üzerine kızgın biberli tereyağı gezdirin. Servis ederken ekstra limon, sirke ya da sarımsak ekleyebilirsiniz.

