



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜLAYİM ÇORBASI

3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
2 bardak et suyu
3 bardak su
3 diş ezilmiş sarımsak
Terbiyesi için:
1 su bardağı yoğurt
1 yumurta sarısı
Yarım limonun suyu
Tuz
Üzeri için:
Tereyağı
3 tatlı kaşığı kuru nane

Öncelikle tereyağı ve sıvıyağda unu rengi dönene kadar kavurun.

Dövülmüş sarımsakları da ekleyip karıştırarak kavurmaya biraz daha devam edin.

Ardından, suyu ve et suyunu azar azar ilave edip bir yandan da çırpma teliyle karıştırın.

Diğer yandan çorbanın terbiyesini hazırlayın. Bunun için; yoğurt, yumurta sarısı ve limon suyunu bir kasede çırpın.

Çorba kaynadıktan sonra, terbiyesine beş altı kaşık ekleyip karıştırın ve yoğurdun kesilmemesini sağlayın.

Sonrasında, terbiyeyi yavaşça çorbaya dökerek bir yandan da karıştırmaya devam edin.

Çorba bir taşım kaynadıktan sonra tuzunu ilave edin ve tereyağında kızdırdığınız naneyi üzerine gezdirip servis edin.

