



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜLAYİM ÇORBASI

3 çorba kaşığı un
2 çay bardağı sıvıyağ
5-6 bardak et suyu veya su
3 diş ezilmiş sarımsak
1 su bardağı yoğurt
1 yumurta sarısı
Yarım limonun suyu
3 tatlı kaşığı kuru nane
1 tutam tuz

1,5 çay bardağı sıvı yağda unu kavurun. Fazla sarartmadan şöyle bir çevrilsin. Üzerine et suyunu ekleyin. Kalan yarım çay bardağı sıvı yağı, sarımsakları ve tuzunu ilave edin. Sürekli karıştırarak kaynamaya bırakın. Diğer tarafta yoğurt, yumurta sarısı ve limon suyunu çırpılarak çorbanın terbiyesini hazırlayın. Çorba kaynadıktan sonra önce çorbadan terbiyeye 5-6 kaşık ilave edip, karıştırın. Daha sonra terbiyeyi yavaş yavaş çorbaya ilave edin. Bir taşım kaynamaya bırakın. Naneyi ilave edip karıştırın ve ateşten indirin.