



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜLAYİM ÇORBASI

2 yemek kaşığı un
Yarım çay bardağı sıvıyağı
5 bardak su
1 adet yumurtanın sarısı
1/2 adet limonun suyu
Bir miktar kuru nane

2 yemek kaşığı unumuzu yağda kavuruyoruz. Daha sonra 5 bardak soğuk suyumuzu tencereye boşaltarak bir çırpıcı yardımıyla unun topaklaşmaması için karıştırıyoruz. İçerisine bir tutam tuz ilave ederek ara ara karıştırarak kaynamaya bırakıyoruz. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 5 dk daha pişiriyoruz. Bir kabın içersinde 1 yumurta sarısını iyice çırpıp, üzerine 1 su bardağı yoğurt, yarım limon suyu ve kuru naneyi ekleyerek iyice karıştırıyoruz. Tenceremizden bir ila kaşık çorba alarak terbiyeye ekleyerek ılık olmasını sağlıyoruz. Daha sonra karışımı yavaş yavaş tenceremize boşaltıyoruz. (Kesilmemesi için bu işlemi yaparken bir yandan karıştırmamız gerekiyor.) Bir iki taşım kaynattıktan sonra ocağı kapatıyoruz. Ilık içilmesini tavsiye ederim.