



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜLAYİM ÇORBASI

5 su bardağı et suyu veya su
3 çorba kaşığı un
3 diş ince doğranmış sarımsak
3 tatlı kaşığı kuru nane
3 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı zencefil
Tuz
Terbiye için:
1 su bardağı yoğurt
Yarım limonun suyu
1 adet yumurta sarısı

Ön hazırlık olarak 3 çorba kaşığı unu, 1 çorba kaşığı margarinle kavurun. 5 su bardağı suya ya da et suyuna kavrulmuş unu, ince doğranmış sarımsakları, kalan margarini, 1 çay kaşığı zencefili ve tuzu ilave edin. Bütün malzemeyi ağır ateşte koyulaşana kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca karıştırmayı bırakın. Bir tarafta 1 su bardağı yoğurdu, limon suyunu ve yumurta sarısını çirpin. Çorbadan 2-3 çorba kaşığı alıp içine koyun. İnmesine yakın çorbaya yavaş yavaş dökün. Üzerine 3 tatlı kaşığı naneyi ekleyip, bir taşım kaynatarak ateşten alın.