



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİĞİ ÇORBASI

750 gr kuzu eti
10 kuru mürdüm eriği
5 su bardağı sıcak su
1 soğan
1 patates
1 havuç
1 rezene kökü
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Terbiyesi için:
1 yumurta sarısı
Yarım limonun suyu

Küçük doğranmış eti tencereye alıp üzerine sıcak su ekleyin. Kabuğu soyulmuş bütün soğanı ilave edip haşlayın. Haşlama sırasında üzerinde oluşan köpüğü ara ara kevgirle alın. Et haşlanınca mürdüm eriği, küp küp doğranmış patates, havuç ve ince kıyılmış rezeneyi ekleyin. Karıştırıp tuz ve karabiberle tatlandırın. Zeytinyağı ilave edip ocaktan alın. Terbiye için yumurta sarısı ve limon suyunu iyice çırpın. Çorbadan bir-iki yemek kaşığı alıp, terbiyeye ekleyip karıştırın. Bu karışımı azar azar ve karıştırarak çorbaya ekleyin. Bir taşım pişirip sıcak servis yapın.

