



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

OBEZ ÇORBASI

150 gr kuşbaşı et
1 adet soğan
1 adet domates
1 adet biber
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
6 su bardağı su

Soğan, domates ve biber iri doğranır, düdüklü tencereye atılır. Üzerine et, su ve tuz konur. Kapak kapatılır, pim çıktıktan sonra kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Sonra kapak açılır. Tencerenin içinden et alınır. Kalan karışım rondodan geçirilir. Et küçük parçalara ayrılır, çorbaya atılır, karabiber katılır. Ateşe oturtulur, bir taşım kaynatılır.