



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANLI ÇORBASI

- 100 gr kemiksiz dana eti
- 10 Adet mantar
- 2 Adet taze soğan
- 1 Adet domates veya 1 çorba kasığı salça
- 1 Su bardağı kıyılmış ispanak
- 1 Çorba kasığı un
- 1 Çorba kasığı tereyağı

Küçük küçük doğranmış etleri haslayın.
Daha sonra bir tavaya biraz tereyağı alın ve etleri yağda biraz çevirin.
Baska bir tencereye kalan tereyağını koyun.
İçine dilimlenmiş mantar ve kıyılmış ispanakları atın.
Sebzeler suyunu salana dek sote edin.
İçine ilik suyla ezilmiş salça veya rendelenmiş domatesle unu dökün.
Biraz sonra etleri ve et suyunu ekleyip, 25 dakika pisirin.
Üzerine yeşil soğan doğrayarak servis yapın.

[ML® Hanedan Çorbası için tıklayın](#)

