



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZ ÇORBASI

- 1 su bardağı dövme
- 5 su bardağı ilikli kemik suyu
- 2 subardağı yoğurt
- 1 aybardağı antepfıstığı
- 1 aybardağı çiğ badem
- 1 yumurta
- 3 orba kaşığı zeytinyağı
- 2 orba kaşığı tereyağı

Dövme yani aşurelik buğday gecedan ıslatılır. Ertesi gün suyu süzölür ve tencerede 5 su bardağı suda kaynamaya bırakılır. 30 dakika piştikten sonra süzgeçten geçirilir. Yine tencereye alınır ve üzerine 5 subardağı et suyu döküp 15 dakika daha kaynatılır. Yoğurt, zeytinyağı ve yumurta iyice çırpılır, bu karışıma yavaşça ilave edilir. Kısık ateşte 5 dakika pişirilir. Kabukları soyulmuş antepfıstığı ve badem yağda kavrulur. Çorbanın üzerine yakılmış yağla beraber ilave edilip sıcak ikram edilir.

