



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PADİŞAH ÇORBASI

Zehra Eskin

10 adet mantar
1 Adet domates
Birkaç dal maydanoz
1 Adet havuç
3 diş sarımsak
4 Çorba kaşığı un
6 Şu bardağı et suyu
250 gr tereyağı
1,5 kg yoğurt

- 1) 250 gr Tereyağında 1 Çay bardağı un kavrulacak.
- 2) 2 kg Haşlanmış Kemikli Et suyu ile kavrulan bardak un açılacak.
- 3) Haşlanmış Et veya Tavuk Hazırlanan kavrulmuş unun içirişine tiftiklenecek
- 4) Mikser yardımı ile 1,5 kg Yoğurt Çırpılıp İçerisine kablacak
- 5) 1 Adet Havuç rendelenip ve Bir demet Maydanozun Sapları ilave edilecek
- 6) 3 diş sarımsak rendelenip eklenecek
- 7) Mantarlar ve domatesler doğranıp karışıma eklenecek
- 8) Yapılan bütün karışımlar ayrı bir tencerede pişirilip servis edilebilir.