



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PALOC ÇORBASI

<https://turkinfo.hu>

600 gram kuzu eti  
1 büyük soğan  
1 diş sarımsak  
400 gram yeşil taze fasulye  
2 patates  
Maydanoz  
3 çorba kaşığı ayçiçeği yağı  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber  
Karabiber  
1 çay kaşığı kimyon  
1 defne yaprağı  
1 yemek kaşığı un  
200 ml yoğurt

Kuzu etini yıkayıp kâğıt havlu ile kuruladıktan sonra küp küp kesin. Soğanı ve sarımsağı soyup, küçük küçük doğrayın. Fasulyeyi temizledikten sonra 2-3 cm olacak şekilde kesin. Patatesi küp küp kesin. Maydanozu ince doğrayın. Yağı tencerede ısıtıp, soğanı kavurun. Eti ilave edip etin rengi değişinceye kadar karıştırarak kavurmaya devam edin. Kırmızı toz biber, sarımsak, tuz, karabiber, kimyon, defne yaprağı ve 1,5 lt su ilave edip iyice karıştırın. Kapağını kapatıp, et yarı yarıya pişinceye kadar kaynatın.

Et yarı yarıya piştikten sonra taze fasulyeyi ilave edin. Bir süre bu şekilde kaynadıktan sonra son olarak patatesleri ilave edin. Et, fasulye ve patatesin piştiğinden emin oluncaya kadar ara sıra karıştırarak kısık ateşte kaynatmaya devam edin. Unu yoğurda topaklanmayacak şekilde karıştırarak ilave edin. Hazırladığınız unlu yoğurdu tencereye ilave ederek 5 dakika daha karıştırarak kaynatın. Ve çorbamız hazır. Sıcak olarak servis ederken üzerine doğradığınız maydanozu eklemeyi unutmayın.

