



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTIRMALI OSMANLI ÇORBASI

1 paket Bizim Mutfak Tarhana Çorbası  
yarım bayat ekmeğ  
2 yemek kaşığı Tereyağ  
2 yumurtanın sarısı  
300 ml süt

Yarım bayat ekmeği 2 su bardağı et suyunun içinde yumuşayınca kadar kaynatın. El blenderından geçirin. 2 yemek kaşığı tereyağı ilave edin. 2 sap yeşil soğanı incecik kıyıp, 2 adet yumurta sarısını 1 kasede 300ml süt ile iyice çirpin. 1 paket Bizim Mutfak Tarhana Çorbasını pakette yazdığı şekilde pişirip, blenderdan geçirdiğiniz ekmekleri ilave edip bir taşım kaynatıp pişen çorbayı ateşten alın. Daha sonra yumurtalı karışımı azar azar karıştırarak çorbaya ilave edin. Ayrıca 2 yemek kaşığı kıyılmış pastırmayı 1-2 dakika kavurun. 10 gr tereyağı ilave edin. 3 dilim ekmeğin kenarlarını kesip küçük küpler halinde doğrayın ve aynı tavada kızartın. Çorbayı kaselelere dağıtın. Üstüne kızarmış ekmeğ, kavrulmuş pastırma ve doğranmış yeşil soğan serpererek servis yapın.