



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PÖÇ ÇORBASI

4 parça pöç (dana kuyruğu)  
8 su bardağı su  
1 baş sarımsak  
Tuz

Pöç parçalarını düdüklü tencereye yerleştirin.  
Üzerine 8 su bardağı su ekleyip kapağı kapalı halde haşlamaya başlayın.  
Etler 1 saat haşlandıktan sonra kapağı açıp tuzu ilave edin.  
Kapağını kapatıp yeniden 1,5 saat kadar haşlayın.  
Etler iyice yumuşayınca suyun içinden alıp yağlarını ayıklayın, etlerini didikleyin.  
Etleri yeniden et suyuna ilave edip bir taşım daha kaynattıktan sonra ocaktan alın.  
Sarımsağı ezip çorbanıza tenceredeyken ya da servis aşamasında ilave edin.

Not: Dana kuyruğu (pöç) sakatatçılarda 2-3 santim kalınlığında dilimlenmiş halde satılır.

