



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAHBAZ ÇORBASI

6 kişilik
20-25 adet ekşi erik
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı irmik
5 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı margarin veya tereyağı
Terbiyesi için:
Birkaç damla limon
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı yoğurt
Üzerine:
1 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
Kuru nane

Küçük bir bakır tencereye 3 çorba kaşığı unu koyun. Rengi hafif sararana dek tahta kaşıkla çevirin. Bir kenara alın. Bu arada yeşil erikleri biraz su ilave ederek pişirin. Süzgeçten geçirin. İrmiki unun içine ilave edin. Biraz su ilave ederek topaksız kıvama gelene dek karıştırın. Sürekli karıştırarak et suyunu ilave edin. Kaynamaya başladıktan sonra birkaç dakika daha pişirin. Yoğurt, yumurta sarısı ve birkaç damla limonu birlikte çırpın. Bu karışımı, pişmiş olan çorbaya azar azar ve karıştırarak ilave edin. Kaynatmadan ocaktan indirin. Küçük bir tavada yağı kızdırın. Tam yakmadan naneyi ilave edin. Çorbanın üzerine yağı döküp, servis yapın.

Not: Yoğurtlu çorba olduğu için tuz inmesine yakın ilave edilir.