



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZKABAĞI ÇORBASI

Bir tencereye 1 - 2 soğan çentip bir miktar sadeyağı ile kavurunuz. Büyükçe bir sakızkabağını kazıdıktan sonra ince dilimler çıkarıp ufak ufak doğrayınız. Yıkayıp süzdükten sonra tencereye ilave ediniz. Sonra çorbaya yeter etsuyu koyup kapağını kapayıp orta ateşe sürünüz. Biraz pişince bir miktar un serpip gerekivorsa tuz ekleyip iyice pişmeye bırakınız. Diğer tarafta bir kâse ekşi yoğurdu iyice ezip çorbayı indirdikten sonra karıştırarak azar azar yediriniz. Sonra kâseye boşaltıp üzerine biberli yağ gezdirip servis yapınız.

Not: Su yerine etsuyu da iyi gider.
