



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI SARIMSAKLI ÇORBA

Malzemesi:

2 adet soğan
125 gr. salam
30 gr. tereyağı
500 gr. sarımsak
1 litre et suyu
tuz
karabiber
1 çorba kaşığı un,
2 çorba kaşığı süzme yoğurt
1/2 demet maydanoz
4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Soğanı soyun. Dörde bölün ve çok küçük parçalar halinde kesin. Salamı da küçük parçalar halinde doğrayın. Tereyağı veya margarinini bir kabın içinde eritin. Soğanları içine koyun. 3 dakika kavurun. Salamları da ilave edip, 3 dakika daha kavurun. Sarımsakları temizleyin. 1 cm. kalınlığında parçalar halinde kesin. Soğana ilave edip, 5 dakika hepsini birden kavurun. Et suyunu ilave edin. Tuz ve karabiber ile tadlandırın. 15 dakika kaynatın. Başka bir kabın içinde az su ve unu iyice karıştırın. Bunu çorbaya ilave edin. Yoğurdu da karıştırarak katın. Başka bir kabın içinde yumurta sarısı ile 2 kaşık çorbayı karıştırın. Bunu da çorbaya ilave edin. İnce ince kıyılmış, maydanozu da katın. Sıcak olarak servis yapın.