



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI ŞÖLEN ÇORBASI

Yarım kg kemikli kuzu eti
3 çorba kaşığı un
1 küçük çay bardağı sıvıyağ
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
6 diş sarımsak
1 adet kimon

Önce et düdüklüde haşlanır. Sonra ince ince didiklenir. Un ve sıvıyağ kavrulur. Sonra hazırlanan et, 2 su bardağı et suyu, 4 su bardağı sıcak su ve tuz ilave edilir. Bir taşım karıştırarak kaynatılır. Ateşten almadan hemen öce ezilmiş sarımsak ve limon suyu ilave edilir. Hemen sıcak olarak servise sunulur.