



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞELALE ÇORBASI

250 gr Aşurelik buğday
200 gr Kuzu gerdanı
80 gr Havuç
50 Kuru soğan
1 çay kaşığı çay kaşığı
1 çay bardağı yoğurt
1 çay kaşığı kuru nane
150 gr yağ
2 adet yumurta
1 adet limon
Yeteri miktarda Tatlandırıcılar

Dibi yayvan bir tencereye yeteri miktarda suyu ilave edip kuzu gerdanını, kabuğu soyulmuş kuru soğanı, havuçları ilave edip 35-40 dakika pişirelim, suyunu süzdürüp etleri ve havuçları süzgece alıp soğutalım. Süzdürülen et suyuna akşamdan ıslatılmış aşurelik buğdayı ilave edip beraber pişirelim. Ayrı bir kap içerisinde yoğurt, yumurta ve limonu çırpma tel ile çırpıp hazır hale getirip kuzu gerdanını ince doğrayalım, haşlanmış havuçları ince uzun doğrayıp kaynayan çorbaya ilave edip kaynamaya başlayınca hazırlanan terbiyeyi ve tatlandırıcıları ilave ederek çorbanın altını kapatıp yağı bir tava içerisinde kızdırıp çorbanın üzerine döküp, nane ile süsleyerek servis edelim.