



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİRDEN ÇORBASI

Nilgün Tatlı

1 adet dana şirdeni (temizlenmiş)

2 kaşık hafif kavrulmuş un

10 bardak su

Bir tutam tane karabiber, tuz

Sosu için:

1 çay bardağı sirke

Yeterince tuz

4-5 diş dövülmüş sarımsak

Sosu için derin bir kaseye tüm malzemeyi koyup karıştırın.

Düdüklü tencerenize suyu, işkembeyi, biraz tane karabiberi ve tuzu koyup kısık ateşte 30 dakika pişirin, altını kapatın, kapağı açmaya hazır olunca şirdeni çatalla çıkarıp tahta üzerinde ufak kuş başı şeklinde kesin. Daha sonra yine haşladığınız suyun içerisine atın. Kısık ateşte ununu karıştırırsanız ilave edin. Biraz kaynadıktan sonra altını kapatın.

Çorbayı servis yaparken üzerine pul biberli yağ gezdirin. Sofraya sirkeli sosunu da koyup çorbayı içenlerin istedikleri kadar almalarını sağlayın.

