



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİVEYDİZ ÇORBASI

250 gr kuşbaşı et
500 gr. yeşil sarmısak
250 gr yeşil soğan
6 bardak su
4 yemek kaşığı margarin
1 bardak nohut
4 bardak yoğurt
1 yemek kaşığı un
1er çay kaşığı Kuru nane Tuz
1 tutam haspir otu

Sarmısak ve soğanları temizleyip, yıkayın. Yan yan, iri iri doğrayın. Haşlayın ve süzün. Etleri, 6 bardak su ve nohutla birlikte iyice pişirin. Sarmısak ve soğanları içine atın. Tuz serpin. Yoğurtla unu çirpin. Kaynamakta olan karışıma yavaş yavaş karıştırın. Kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. 15 dakika sonra altını kapatın. Margarinde nane ile haspiri çevirin. Çorbanın üzerine dökün. Sıcak sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 27.10.2021