



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞORBİK

500 gr Banvit Kırmızı Dana Kuşbaşı
4 çorba kaşığı tereyağı
100 gr nohut (ıslatılmış)
500 ml su (kaynar)
400 ml süt
Tuz (arzu edilen miktarda)

Tereyağını ısıtıp, etleri katın. Orta ateşte ve karıştırarak, etler hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 5-6 dak. soteleyin.

Nohutu süzüp, ete ekleyin ve üzerine suyu gezdirin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını hafif aralık kalacak şekilde kapatın. Et ve nohut yumuşayınca kadar, yaklaşık 40-45 dak. pişirin.

Tuz serpip, sütü gezdirin. Hafifçe karıştırıp, 10 dak. daha pişirin.

Arzu ederseniz nane yaprağı ile süsleyerek servis yapın.

