



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SORPA ÇORBASI

- 1 kilo kuzu gerdan
- 1 kilo yoğurt
- 2 yemek kaşığı un
- 1 bağ taze soğan
- 1 bağ taze nane
- 3 tatlı kaşığı kuru nane
- 2 yemek kaşığı tereyağı

1 kilo kuzu gerdan düdüklü tencerede haşlanır. Bir tencereye 2 yemek kaşığı un koyulur, üzerine bir kase yoğurt eklenir. Yoğurt ve una soğuk su eklenir. Gerdan etlerinin haşlandığı su da un ve yoğurda eklenir. Çorbanın terbiyesi karıştırılarak pişirilir. Haşlanan etler kemiklerden ayrılıp didiklenir ve karıştırılarak pişirilen çorbaya eklenir. 1 bağ taze soğanın yeşillikleri doğranır, 1 bağ da taze nane incecik kıyılır. Önce taze naneler çorbaya eklenir. Ardından soğanlar eklenip karıştırılır. 2 yemek kaşığı tereyağı eritilip 3 tatlı kaşığı nane kavurulur. Hazırlanan sos çorbaya dökülür.

