



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SORPA ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Adet taze soğanın yeşili
- 1,5 Yemek Kaşığı un
- 4 Dal taze nane
- 500 gr kuşbaşı (kuzu eti)
- 1 Adet orta boy soğan
- 1 ay Bardağı yoğurt

Bir tencerenin içine sana klasiği koyun. Ufak ufak doğradığınız soğanları pembeleşene kadar kavurun. Etleri ilave edip biraz daha kavurun. Sonra içine bol su ilave edip etler yumuşayana kadar pişirin. Tuzunu ve karabiberini ekleyip ılıncaya kadar bekleyin. Unu ve yoğurdu karıştırıp iyice çırpın. Karıştırma karıştırma etlerin üzerine ekleyin. Taze soğanın yeşilini ve nane yapraklarını doğrayıp içine karıştırın. Servis tabaklarına alıp, üzerine pul biberi serperek servise sunun.