



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞORPA

1 küçük paket Banvit Piliç Izgara Tava Kuşbaşı
1400 ml su (kaynar)
8 adet taze soğan (yeşili ile doğranmış)
6 çorba kaşığı zeytinyağı
250 gr yoğurt (süzme)
3 çorba kaşığı un
1/2 demet nane (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz

Kaynayan suya etleri koyup 10 dak. pişirin.

Taze soğanları 4 çorba kaşığı zeytinyağında 2 dak. yumuşatın ve etli suya ilave edip 5 dak. daha pişirin.

Ayrı bir kaptaki yoğurt ve unu karıştırın, kaynamakta olan çorbaya yavaş yavaş katın. Yaklaşık 5 dak. pişirdikten sonra üzerine nane ilave edip ateşten alın.

Kırmızıbiberi kalan zeytinyağında kızdırıp, çorbanın üzerine dökerek servis yapın.

