



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SORPA

Ergül Baykaran

250 gram kuzu eti
1 kase yoğurt
2 yemek kaşığı un
5-6 adet taze soğanın yaprakları
1 yemek kaşığı kuru nane
Tuz
Su

Et tencereye konulur, üzerine soğuk su ilave edilerek pişmeye bırakılır. Üzerine çıkan köpükler sık sık alınır. Pişen etler suyun içinden çıkartılıp nohut büyüklüğünde kesilir. Yoğurdun içine 2 yemek kaşığı un ilave edilerek iyice karıştırılır, çorbanın suyundan yoğurda bir iki kepçe katılıp karışım et suyunun içine yavaş yavaş dökülür. Kaynayana kadar devamlı karıştırılır. 5 dakika kadar pişirilir. Kestiğimiz etler, nane ve tuz eklenerek bir iki taşım kaynar. Taze soğanın yaprakları iyice yıkanıp yarım santim büyüklüğünde doğranır, çorbaya katılıp kaynatmadan ateşten alınır .

Püf noktaları: Eti kaynatırken köpüklerinin alınması çorbanın suyunun berrak olmasını sağlar. Yoğurt çorbaya katılmadan et suyu ile ılınıp alıştırılırsa çorba kesilmez. Taze soğan ilave edildikten sonra kaynatılmadan ateşten alınır.