



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STATÜ ÇORBASI

400 gr kg dana kuşbaşı

2 çorba kaşığı un

Yarım su bardağı tel şehriye

8 su bardağı et suyu

1 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı tereyağı

Kuşbaşı et bir kaç parçaya kesilerek küçültülür. Dödüklü tencereye et konur, üzerine su ilave edilir. Buharı çıkınca ateş azaltılır ve 20 dakika pişirilir. Başka bir tencereye un ve tereyağı konur, orta ateşte bir kaç dakika kavrulur, tuz ve et suyu ilave edilir, karıştırılır. Kaynamaya başlayınca şehriye salınır, şişene kadar pişirilir. Son olarak haşlanmış et konur, karıştırarak bir taşım daha pişirilir.