



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TANDIR ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

100 Gr Et Suyu  
750 Gr Su  
200 Gr Yoğurt  
50 Gr Un  
1 Adet Yumurta Sarısı  
150 Gr Tiftiklenmiş Dana Tandır Eti  
1 Tatlı Kaşığı Tuz  
30 Gr Tereyağı

Bir tencereye su ve et suyu konularak kaynamaya bırakılır.  
Ayrı bir yerde yoğur, un ve yumurta sarısı karıştırılıp, içine sıvılaşması için bir miktar soğuk su ilave edilerek terbiye hazırlanır.  
Et suyu kaynayınca tuz ilave edilir.  
Hazırlanan terbiye yavaş yavaş ilave edilir.  
Çorba kaynayana kadar karıştırılır.  
İçine tereyağı ilave edilir.  
Kaynakmata olan çorbanın içine etler ilave edilir.  
5-6 dakika daha karıştırılarak pişirme işlemi tamamlanır servis edilir.

