



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

<https://acunn.com>

250 gram dana eti
1 su bardağı pirinç
2 su bardağı yoğurt
2 tane yumurta sarısı
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
Kırmızı pul biber
Tuz

250 gram dana etini bir kaç parçaya ayırın. Ayırdığınız eti düdüklü tencereye alın ve üzerini geçecek kadar su ilave edin ve iyice pişirin. Pişen etleri düdüklü tencereden çıkartarak ufak ufak didikleyin, etin piştiği suyu çorba tenceresine alın üzerine bir miktar daha su ekleyerek kaynatın. Su kaynadıktan sonra pirinçlerinizi iyice yıkayın ve kaynayan suyun içine ekleyin pirinçler yumuşayınca kadar pişirin.

Çorbanın terbiyesi için, 2 yumurta sarısı, yoğurt ve unu çukur bir kasede üzerine bir miktar su ekleyerek çatal veya çırpma teliyle pürüz kalmayacak şekilde çırpın. Hazırladığınız terbiyeyi ocakta kaynayan çorbanızın içine yavaş yavaş ilave edin ve tekrar kaynayınca kadar karıştırın. Önceden didiklediğiniz etleri de kaynayan çorbanızın içine ilave edin. çorbanızı etler ile birlikte 3-4 dakika daha kaynatın ve tuzunu ayarlayıp ocaktan alın. Ufak bir tavanın içinde tereyağını eritin, kırmızı pul biber ekleyerek kızdırın ve hazırladığınız bu sosu çorbanızın içine katın, çorbanız hazır.

