



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANDIR ÇORBASI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

100 gr. haşlanmış dana eti
2 diş sarımsak
Bir küçük kuru soğan
Bir kase yoğurt
2 yemek kaşığı un
Tuz
Baharat
Maydanoz

Dana eti düdüklü tencerede haşlanıp didilir (küçük parçalara ayrılır).
Tencerede sıvı yağla beraber ince kıyılmış sarımsak ve soğanla kavrulur.
Haşlanmış et, suyu ile birlikte tencereye boşaltılır.
Ayrı bir kasede yoğurdun içine yumurta, un, tuz ve baharat katılarak çırpılır.
Tencerede kaynayan karışıma ilave edilir.
10 dakika kaynayınca maydonuzu ilave edilerek servis yapılır.

Not: Bu çorba dana eti yerine, dana dili ile de yapılabilir. Dil haşlandıktan sonra, soyularak küçük parçalar halinde doğranır.