



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TANDIR ÇORBASI

250 gram et (az yağlı)
2 adet yumurta
1 su bardağı pirinç
2 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
Pul biber

İlk olarak eti kavurun.
Üzerine su ekleyip haşlayın.
Etler haşlandıktan sonra didikleyin.
Etin suyunu da süzerek ayrı bir tencereye alın.
Su kaynayıncaya pirinci ekleyin ve yumuşayana kadar pişirin.
Diğer taraftan da yoğurt ve yumurtayı bir kasede çırpın. Üzerine 2 yemek kaşığı un ekleyip karıştırın. Çorbaya yavaş yavaş ilave edin.
Önceden hazırlanan eti de çorbaya ekleyip bir süre kaynatın ve ocaktan alın.
Üzerine de tereyağlı pul biberli sosu gezdirin.

