



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR ÇORBASI

300 gr önceden pişirilmiş tandır

1 su bardağı yoğurt

7 yemek kaşığı un

1 yumurta sarısı

Tuz

Karabiber

1,5 litre kaynar su

2 su bardağı et suyu

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı toz kırmızı biber

1 çay kaşığı kuru nane

İftar menüsü için çorba arıyorsanız tam sofranıza layık bir çorbayla karşınızdayız. Önce suyu tencereye alalım ve ocağın altını açarak kaynamaya bırakalım

Derin bir kaba yoğurt, yumurta sarısı ve unu çırpma teliyle iyice çırpalım.

Et suyunu koyup pürüzsüz hâle gelene kadar çırpalım. Karışımı yavaş bir şekilde kaynayan suya ilave edelim.

Çırpma teliyle iyice karıştıralım.

Etleri karabiberi ve tuzu çorbaya ilave edelim.

Bir taşım kaynattıktan sonra kapatalım. Tereyağında kırmızı toz biberi ve naneyi kavurup çorbaya ekleyelim.

Akşam iftara nefis tandır çorbası hazır.

