



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TANDIR ÇORBASI

<https://www.temizliknerahat.com>

300 gr.et  
4 çorba k.un  
2 çorba k.tereyağı  
et suyu  
tuz,tane karabiber

Çorba için ilk olarak et düdüklüde iyice haşlanır. Haşlanan et didiklenerek minik doğranır. Daha sonra bir fırın tepsisine alınarak 180 derecede 10 dk. bekletilir. Diğer taraftan tereyağı eritilir. İçerisine un ilave edilerek rengi hafif dönene kadar kavrulur. Üzerine et suyu eklenerek kaynatılır. Fırında bekletilen etler de ilave edilerek tuzu ve karabiberi ayarlanarak pişirilir.