



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANDIR ÇORBASI

250 gr kuzu veya dana eti
2 çorba kaşığı dolusu un
2 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı nane
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Çorba için ilk olarak eti düdüklüde haşlayın. Haşladığınız eti didikleyerek parçalayın. Didiklediğiniz etleri altına yağlı kağıt serdiğiniz bir fırın tepsisine alarak 180 derecede 10-15 dakika kadar pişirin. Çorbayı yapacağınız tencerede tereyağını eritin. İçine un ilave edilerek rengi hafif dönene kadar kavurun. Üzerine et suyunu yavaş yavaş eklenerek kaynatın. Fırında azıcık pişirilen etler, tuz, karabiberde ilave edilerek pişirilir. Üstüne kırmızı toz biberle yağ yakarak servis edebilirsiniz.