



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAPYUKA ÇORBASI

8 Bardak et suyu
1 Bardak süt
3 Çorba kaşığı dolusu un
1,5 Yumurta kadar sana yağı
3-4 Çorba kaşığı tapyuka
1 tutam Tuz
3 Yumurta

5-6 Bardak suyu bir kaptan ateşe koyunuz. Kaynadığı zaman içine tapyukayı serpeliyerek atıp, 1-2 kere karıştırınız. 5-6 dakika, şeffaf bir renk alınca kadar haşladıktan sonra üzerine bolca soğuk su dökünüz. Soğumamış ise, tapyukanın geçemeyeceği bir süzgeçten süzerek kabına boşaltıp, tekrar su koyarak bir yana bırakınız. Unu sana yağla bir tencerede hafif ateşe koyunuz. Telle karıştırırken beyaz bir renk alınca (pembeleşmemeli), içine et suyunu birden dökünüz. Dibinin tutmaması için birkaç taşım kaynayınca kadar karıştırıp, tuz atınız.
Terbiyesi: Sofraya alırken, yumurtaları sütle birlikte bir kaptan telle çarpınız. Kaynamakta olan çorbaya karıştırarak ilave ediniz. Birkaç taşım da terbiye ile kaynatıp ateşten alınız. Daha sonra tapyukayı süzüp içine koyunuz.
