



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHUN ÇORBASI (KONYA)

MALZEMESİ:

500 gr. kemikli kuzu eti,
2,5 çorba kaşığı un,
1 su bardağı süzme yoğurt,
1 yumurta,
6 su bardağı su,
1 çorba kaşığı kuru tarhun,
tuz.

Eti üzerini kapatacak kadar su ile yumuşayınca kadar haşlayın. Pişince etin suyunu ayırın. Eti didikleyin. Yumurta, un, ve yoğurdu 1 bardak et suyuyla çırpılarak karıştırın. Etin suyu 6 bardaktan az ise su ekleyin. İçine yoğurtlu karışımı yedirin. Didilmiş etleri katın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak koyulaştırın. Tarhununu ekleyip, tuzumu ayarlayarak karıştırın ve ateşten alın.