



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TARHUNLU ÇORBA (KONYA)

Yarım kg kuzu gerdan
1 kase süzme yoğurt
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı kuru tarhun
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 litre et suyu

Öncelikle gerdan eti haşlanır, kemiğinden ayrılarak didiklenir. Tencereye yoğurt, yumurta, un ve 1 su bardağı kadar su konur ve pürüz kalmayana kadar çırpılır. Sonra et ve et suyu katılır. Orta ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir. Tarhun ilave edilir. Kısa süre sonra ateşten alınır. Yoğurdun kesilmemesi için tuz en son eklenir.