



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARHUN ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gr kemikli kuzu eti  
6-7 su bardağı et suyu  
3 su bardağı süzme yoğurt  
2 yemek kaşığı un  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Yarım demet taze tarhun otu veya kuru tarhun  
Tuz  
Karabiber  
Defne yaprağı

Öncelikle kemikli kuzu etini bir tencerede kendi yağında mühürleyin. Sonra 6-7 bardak su, tuz, karabiber ve 1 adet defne yaprağı ekleyip, pişirin. Yaklaşık 1 saat kadar sonra haşlanan etlerin suyunu süzüp, kenara alın. Etleri didikleyerek ayrı bir tabağa alın. Ayrı bir kasede süzme yoğurt, un, ve yumurtayı çırpın. Derin bir tencereye et suyunu alın ve kaynatın. Yoğurtlu terbiyeye et suyundan bir kepçe kadar ilave ederek ısıyı eşitleyin. Sürekli çırparak terbiyeyi tencereye ekleyin. Didiklenmiş etleri ilave edin. Koyulaşınca kadar sürekli karıştırın. Kuru veya taze tarhun otunu ekleyin. Tuz ile tatlandırın. Bir iki taşım kaynatıp ocağın altını kapatın. Üzeri için zeytinyağını kızdırıp, kuru tarhun ve bir kaç parça et ekleyip çorbanın üzerine gezdirebilirsiniz.

