



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHUN OTLU İNCİK ÇORBASI

1 Su Bardağı Kurutulmuş Hamur
1 Su Bardağı Haşlanmış Nohut
2 Haşlanmış İncik
Etsuyu
Terbiyesi İçin:
3 Çorba Kaşığı Un
1 Kase Yoğurt
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Tutam Tarhun
Tuz

Haşlanmış eti ince ince didin. Tencereye et suyunu koyun. İçine eti ve haşlanmış nohutu atın. Pişmeye bırakın.

Diğer yandan terbiyesi için; ayrı bir tencereye unu ve yoğurdu alıp karıştırın.

Tavada tereyağını eritin. Doğranmış tarhun otunu içine ilave edin. Çorbayı karıştırırken bir taraftan terbiyesini yavaş yavaş ilave edin.

Piştikten sonra erittiğiniz tereyağını üzerinde gezdirin.

