



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ KUZUKULAĞI ÇORBASI

Malzemesi:

1 bayat ekmek
100 gr. kuzukulağı
90 gr. tereyağı
10 bardak su su
6 yumurta sarısı

- 1- Biraz tereyağını çukur bir tencerede eritin. Kuzukulağının sadece beyaz kısımlarını ince ince keserek yağa katın ve 10 dakika kavurun.
- 2- Tencereyi ateşten indirin. Kenarları da dahil ekmek dilimlerini ve et suyunu tencereye ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika bekletin.
- 3- Karışımı yumurta çırpıcısı ile karıştırın. Böylece ekmek iyice ufalanacaktır.
- 4- Tereyağı ve yumurta sarılarını ilave ederken yumurta çırpıcısı ile karıştırmaya devam edin.
- 5- Sıcak olarak servis yapın.