



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ SOSLU KELLE PAÇA ÇORBASI

200 gr kuzu kuşbaşı
1 kaşık un
2 kaşık sıvı yağ
Sosu için:
4 yemek kaşığı İçim Yoğurt
bir miktar sirke
2 diş dövülmüş sarımsak

Küçük küçük doğradığımız kuzu kuşbaşılarını düdüklü tencerede önce yüksek ateşte kavurup sonra üstüne bir miktar su ekleyip 15 dk pişirelim ve dinlenmeye bırakalım. başka bir tencereye az miktar sıvı yağla bir yemek kaşığı unu kavuralım ve üstüne 5 bardak su ekleyelim. bir paket bizim kelle paça çorbasını suya ekleyip kaynayanaya kadar karıştıralım. çorbamız kaynamaya yakın kuzu etlerini çorbaya ekleyelim ve ocağın altını kısıyalım. başka bir kabın içine 4 yemek kaşığı yoğurt 1 yumurta sarısı bir yarım limon bir miktar sirke koyup iyice karıştıralım. hazırladığımız bu terbiyeye 2 diş ezilmiş sarımsak ekleyelim. önce çorbamızın sıcak suyundan terbiyemize birkaç kaşık ekleyip sonra bu karışımı yavaş yavaş çorbamıza ekleyelim. bir süre çorbamızı karıştırıp tuzunu ekleyelim. başka bir kaptaki tereyağını eritip 1 çay kaşığı nane, kırmızı biber, pul biber ve karabiberi ekleyelim. ve bu sosu en son çorbamızın üstüne gezdirelim. ve çok karıştırmadan tenceremizin kapağını kapatalım ve sıcak sıcak servis yapalım.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.01.2022