



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI KELLE PAÇA ÇORBASI

1 tepelme yemek kaşığı un
2 diş sarımsak
400-500 gr kırmızı et
1 çorba kasesi yoğurt
1 adet yumurtanın sarısı
Servis için:
Dilimlenmiş limon
Sirke
Kırmızı pul biber veya acı biber
Karabiber

Öncelikle eti bol suyla haşlayın. Et iyice haşlandıktan sonra, kemik parçalarını çıkararak eti küçük parçalara ayırın. Süzgeçten geçirerek et suyunu ayrı bir kaba alın.

Bir tencereye az miktarda yağ koyun ve unu kavurun. Unun rengi hafifçe dönünce rendelenmiş sarımsağı ekleyerek birlikte kavurmaya devam edin.

Ardından et suyunu tencereye ilave edin ve karışımı kaynatmaya başlayın.

Ayrı bir kaptan yoğurdu ve yumurta sarısını iyice çırpın.

Kaynayan çorbadan bir kepçe alarak yoğurtlu karışımı ılıklaştırın. Bu sayede yoğurdun kesilmesini önlemiş olursunuz.

Yavaşça ılıklaşan yoğurtlu karışımı tencereye ekleyin. Karışımı hızlıca çorbaya eklerken sürekli karıştırarak homojen bir kıvam elde edin.

Bir süre daha karıştırarak çorbayı kaynatmaya devam edin.

Hazırladığınız küçük parçalara ayırdığınız etleri çorbaya ekleyin ve bir süre daha kaynatın.

Son aşamada, çorbanın lezzetini isteğinize göre ayarlamak için limon suyu, sirke, kırmızı pul biber veya acı biber ekleyebilirsiniz.

Çorba servise hazır! Sıcak bir şekilde servis ederek lezzetini doyasıya çıkarabilirsiniz.

