



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI PAÇA ÇORBASI

250 gram parça et ya da tavuk
5 su bardağı su
1 su bardağı su
1 su bardağı tepeleme yoğurt
2 yemek kaşığı un
1 yumurta sarısı
2 diş sarımsak
Yarım çay bardağı sirke
Yarım limonun suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Et ya da tavuğu 5 su bardağı suyla düdüklü tencerede yarım saat kadar haşlayın.

Eti tencereden alıp didikledikten sonra yeniden et suyuna ekleyin.

Sarımsağı ezin.

Un, yoğurt, yumurta ve sarımsakla bir terbiye hazırlayın.

Çorbanın suyundan 2 kepçe kadar alıp ılıştırdığınız terbiyeyi çorbaya ekleyip hızla karıştırın.

5 dakika kaynattıktan sonra altını kapattığınız çorbaya tuz, tereyağı, limon suyu ve sirkeyi ilave edin.

Dilerseniz kırmızı biberi tereyağında kızdırıp çorbanın üzerine dökebilirsiniz.

