



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI PAÇA ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
7 Diş sarımsak
1 Çay Bardağı üzüm sirkesi
2 Şu Bardağı et suyu
1 Adet yumurta
1 Çorba Kaşığı un, kırmızı pul biber
5 Şu Bardağı su
200 gr küçük doğranmış et

Et suyunu su ile kaynatın. eti içine atıp pişirin. terbiye için derin bir kaptan yumurta ve unu çırpın. üzüm sirkesi ile dövülmüş sarımsağı ekleyip karıştırın ve çorbanın suyuyla ılıtıp karıştırarak yavaş yavaş çorbaya ekleyin. kısık ateşte 5 dakika daha kaynatın ve tuzunu ekleyip tencereyi ocaktan alın. Tereyağında yakılmış pul biberle servis yapın.