



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI PAÇA ÇORBASI

200 gr. çok küçük doğranmış kuzu eti
2 su bardağı et suyu
5 su bardağı su Terbiye için:
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
7 diş sarımsak
1 çay bardağı üzüm sirkesi
Pul biber
Tereyağı

Et suyunu su ile birlikte kaynatın. Eti içine katın ve yumuşayana kadar pişirin. Terbiye için derin bir kapta yumurta ve unu çırpın. Üzüm sirkesi ile dövülmüş sarımsağı ekleyip karıştırın ve çorbanın suyuyla karıştırarak ılıtıp yavaş yavaş çorbaya ekleyin. Kısık ateşte beş dakika daha kaynatın ve tuzunu ekleyip tencereyi ocaktan alın. Tereyağında yakılmış pul biberle servis yapın.



Fotoğraf "Abbas Y." tarafından gönderildi. 26.12.2015