



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAMAN ÇORBA

Yarım kg arpacık soğan
Yarım kg dana kuşbaşı
1 kase yoğurt
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz

Et normalden biraz daha ufak doğranır, tencereye aktarılır. Üzerine 1 çay bardağı kadar su eklenir ve kapak kapatılır. Yaklaşık 45 dakika pişirilir. Sonra soyulmuş arpa soğanları katılır. 15 dakika da birlikte kavurduktan sonra 8 su bardağı sıcak su eklenir. Yoğurt, un, yumurta çırpılır. Çorba suyundan alınarak ılıştırılır ve çorbaya katılır. Son olarak tereyağı, nane, pul biber katılır ve karıştırılır. Ateşten alınır.