



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL ÇORBA

Malzemesi:

250 gr. kuşbaşı et
2 litre su
200 gr. kuzukulağı
150 gr. ıspanak
50 gr. tereyağı
3 adet soğan
1 çorba kaşığı un
5 adet patates
3 adet haşlanmış yumurta
2 çorba kaşığı margarin

Hazırlanışı:

Et parçalarını yıkayın ve biraz su ilavesi ile iyice haşlayın. Başka bir tencerede tereyağını eritin. Küçük parçalar halinde kesilmiş olan ıspanak ve kuzukulağını bu yağda hafifçe kavurun. Rendelenmiş soğanı ve unu bu sebzelere ilave edin. Karıştırdıktan sonra bu karışımı çok az suyu kalmış olan et ile aynı tencereye geçirin. 2 litre suyu ilave edin ve 30 dakika kaynatın. Patatesleri küçük parçalar halinde kesin. 30 dakika daha kaynatın. Haşlanmış yumurtaları ince dilimler halinde kesin. Çorbanın yanı sıra yumurtaları ayrı bir tabakta servis yapın.
