



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOSUN ÇORBASI

100 gram dana eti
Yarım yemek kaşığı soya sosu
1 çay kaşığı rendelenmiş sarımsak
10 gram kuru yosun
1 yemek kaşığı susam yağı
6 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Dana etlerini küçük parmak boyutunda incecik kesin.
Bir gün önceden soya sosu ve rendelenmiş sarımsağa batırarak dolaba koyun.
Ertesi gün yosunların yumuşaması için üzerlerine ılık su ilave edin.
Orta büyüklükte bir tencere ocağa koyun.
İçerisine susam yağını koyup soya sosuna ve sarımsağa batırdığınız dana etlerini ilave edin.
Karıştırdığınız etlerin üzerine ardından tuz ve karabiber ilave edip karıştırın.
Sularını süzüp yosunları da koyduktan sonra suları tencereye boşaltın.
Ocağın altını kısın.
40 dakika kaynamasını bekleyin.
Ardından servis edebilirsiniz.

