



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PASTÖREL ÇORBA



3/4 su bardağı taze mısır tanesi
3/4 su bardağı bezelye
200 gr. dana kuşbaşı
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet küçük kuru soğan
1 adet yeşil sivri biber
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
5 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
7 su bardağı su
5 dal maydanoz

- # Kuşbaşı et tavla zarı şeklinde doğranır.
- # Tencereye yağ konur, orta ateşe alınır, biraz kızınca et eklenir, suyunu salıp çekene kadar pişirilir.
- # Etin üzerine ince doğranmış soğan ve biber eklenir, bir kaç kez çevrildikten sonra haşlanmış mısır ve bezelye eklenir, karıştırılır.
- # Üzerine 6 su bardağı su konur, kaynatılır.
- # Çukur bir kaba 1 su bardağı yoğurt, kalan 1 su bardağı su, un, tuz, yumurta konur, iyice çırpılır.
- # Yoğurtlu terbiye kaynamakta olan çorbaya sicim gibi ince akıtılarak katılır, bu arada sürekli karıştırılır.
- # Bütün malzemeler katıldıktan sonra karıştırarak 5 dakika daha kaynatılır.
- # Ocaktan alındıktan sonra ince kıyılmış maydanoz ve karabiber eklenir, karıştırılır.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Mısır mevsimi değilse, kurutulmuş mısır uzun süre kaynatılarak kullanılabilir.