



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

EKMEK ÇORBASI



Yarım adet bayat ekmek içi
1,5 Su bardađı yođurt
1 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı un
1 Tatlı kaşığı tuz
5,5 Su bardađı et suyu ya da su
zeri için;
5 – 6 Dal maydanoz

- # Ekmekin kabukları kesilir, atılır, dilimlenir, yoğurt eklenir, karıştırılır. zerine naylon sarılarak buzdolabının alt rafında bir gece bekletilir.
- # Karışım, ertesi günü robottan geçirilir ya da elle iyice yoğurarak bulamaç haline getirilir.
- # Tencereye soğuk et suyu ya da su konur, un, tuz ve bulamaç halindeki yoğurtlu ekmek katılır, karıştırılır.
- # orba orta ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak kaynatılır.
- # Kaynama noktasına gelince tereyağı ilave edilir. Ateř, kısık ayara getirilir, 5 dakika daha kaynatılır.
- # Sıcak olarak çukur servis tabağına aktarılır, üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Ekmek orbası, bayatlamış ekmekleri değerlendirmek için iyi bir seçenektir.