

EKŞİLİ LOHUSA ÇORBASI

Malzemeler

- 7 su bardağı et suyu
- 250 gr kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Terbiyesi İçin

- 2 adet limon
- 3 adet yumurta



Hazırlanışı

Et suyunu tencereye alıp kaynatın. Rendelediğiniz soğan, tuz ve karabiberle birlikte kıymayı yoğurup fındıktan biraz büyük köfteler hazırlayın. Tereyağında köfteleri kızartın ve yağıyla birlikte et suyunun içine dökün. Terbiyesi için limonların suyunu sıkıp yumurtayla çırpılarak azar azar çorbaya ekleyin ve çırpıma devam edin. Sonra kaynayan tencereye ilave edin. Bir iki taşım kaynatın. Karabiber ve tuzunu ilave ederek servis yapın.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.