DÜĞÜN ÇORBASI (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

500 gr. koyun boynu
1 baş soğan
1 adet havuç
2 adet yumurta sarısı
2 kahve fincanı un
1 yemek kaşığı tereyağı
Su veya et suyu

Koyun boynu bir tencereye koyulur. İçine su, havuç, ve soğan ilave edilerek kaynatılır. Et pişince çıkarılarak suyu süzülür. Süzülan su tekrar ateşe koyulur. Bir kapta un et suyuyla çırpılarak et suyuna kanştınur. Tuz ilave edilerek kaynatılır. 15 dakika kaynadıldıktan sonra boyun eti çorbaya koyulur. Yumurta sarısı ve limon suyuyla çorba terbiyelenir. Tereyağı ve kırmızı biber üzerinde gezdirilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:104307 • adı:Düğün Çorbası (Adana) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:07.05.2024 - 20:55