



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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. Süzülen su tekrar ateşe koyulur. Bir kaptan un et suyuyla çırpılarak et suyuna kaşınır. 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.