



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI (ÇORUM)

Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Süzme yoğurt (torba yoğurt) yumurta ve unla iyice ezilip karıştırılır. Üzerine süt, tavuk suyu, yeterli miktarda ılık su ilave edilip kaynayıncaya kadar sürekli karıştırılır. Ayrı bir yerde iki yumurta, alabildiğince un yoğrulup açılır. Badem şeklinde kesilip tereyağında kızartılır. Pişmiş çorbanın üzerine dökülür. Ayrıca tereyağı ve kırmızı biber kızartılıp sos olarak üzerine dökülür ve sıcak servis yapılır.