DÜĞÜN ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

Malzeme:
16 su bardağı su
500 gr. koyun eti (gerdan)
1 kilo koyun kemiği
1 tatlı kaşığı nane
1 havuç (ince doğranmış)
90 gr. (3/4 su bardağı) un
1 soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 havuç (ince doğranmış)
Terbiyesi:
1 fincan sıvı yağ
1 limonun suyu
1 yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı

Yapılışı:
Suyu, koyun etini, kemiklerini, havucu ve tuzu düdüklü tencereye koyup pişirin. Et iyice piştikten sonra başka bir tencereye süzünüz. Koyun etini çok ince doğradıktan sonra süzdüğünüz et suyuna karıştırınız, sebzeleri ayırınız. Başka bir tencerede tereyağı ve unu koyup 3 dakika kadar kavurunuz. Sonra kavrulmuş una, süzdüğünüz et suyunu azar azar karıştırarak dökünüz.
Tencereyi kaynamaya bırakınız.
Terbiyeyi yapmak için küçük kasede 1 yumurta ile limon suyunu iyce çırpınız. Kaynamakta olan çorbadan iki kaşık alıp, azar azar azar ve devamlı karıştırmak suretiyle ekleyiniz. 2 dakika sonra çorbayı ateşten indirip, servis tabaklarına boşaltınız. Küçük bir tavada 1 çorba kaşığı tereyağı kızdırınız. Kırmızı biberi tereyağına karıştırdıktan sonra çorbanın üstüne dökünüz.

© lezzetler.com tarif no:23241 • adı:Düğün Çorbası (düdüklü) • gönderen:bendeniz • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:53