DÜĞÜN ÇORBASI

https://yemek.name

250 gram kuzu gerdan
3 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
½ limonun suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Toz kırmızı biber

Gerdan parçalarını düdüklü tencerede 25-30 dakika haşlayın.
Etleri kemiklerinden ayırarak küçük parçalara bölün.
Derin bir tencereye et suyunu alın, kaynamaya bırakın.
Unu, yoğurdu, limon suyunu ve yumurtayı 2 su bardağı soğuk su ilavesi ile iyice karıştırın.
Bu karışımı tenceredeki et suyundan ekleyerek ılık hale getirin, yavaş yavaş kalan et suyuyla karıştırın.
Parçalanmış gerdan etlerini çorbaya karıştırın.
Çorbayı 10 dakika kaynatın, kıvamını ayarlamak için sıcak su ekleyebilirsiniz.
Tuz ve karabiberi ekleyin.
Bir tavada tereyağını eriterek toz kırmızı biber ile karıştırın.
Çorbayı servis tabağına aldıktan sonra tereyağlı kırmızı biber ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:129946 • adı:Düğün Çorbası • gönderen:Adnan Tez • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:18