



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

Malzeme :

- 2 kaşık un,
- 2 kaşık yağ,
- 1 litre et suyu,
- 2 limon,
- 4 yumurta,
- 1 kahve kaşığı kırmızı biber,
- 250 gr parça et.

Yapılışı:

- 1- Et suyu çıkaracağınız kemiklerin içine 250 gr parça eti atınız ve pişiriniz (Et suyu çıkacağı zamana kadar et de pişer).
- 2- Et suyunu süzgeçten geçiriniz.
- 3- Parça eti fındık büyüklüğünde doğrayınız.
- 4- Diğer bir kapta 2 kaşık unla yağı pembeleşmeden kavurunuz.
- 5- Etleri ve suyu karıştırarak ve ezerek ilave ediniz.
- 6- Çorba kaynarken limonlu terbiye hazırlayıp koyunuz.
- 7- Kaseye boşaltınız.
- 8- Üzerine kırmızı biberli yağ koyunuz.