DÜĞÜN ÇORBASI

Malzeme
Yarım kilo parça et (küçük küçük doğranmış)
Yarım su bardağı su veya etsuyu
Yarım limon suyu
3 Litre su (parça eti pişirmek için)
1 Adet küçük havuç
1 Adet soğan
2 Kahve fincanı un
2 Adet yumurta sarısı
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çorba kaşığı margarin
1 Çay kaşığı kırmızı biber
3 Çorba kaşığı yoğurt

Hazırlanışı
Parça eti 3 litre suyla hızlı ateşte haşlayın.
İçine yıkayıp kabuğunu soyduğunuz ve küp küp dağradığınız havucu ekleyin.
İnce ince doğradığınız soğanı da ilave ederek etler yumuşayana dek pişirin.
Kaynama sırasında arasıra tencerenin kapağını açıp, suyun üstüne çıkan etin köpüğünü bir kaşıkla alın.
Pişen etleri bir tabağa alın.
Suyundan yarın su bardağı ayırarak kalan diğer suyu tencereye boşaltın (suyun 2 litre olması lazım) ve kaynamaya bırakın.
2 kahve fincanı unu yarım su bardağı soğuk etsuyuna yedirin.
Yoğurdu, yumurta sarılarını, limon suyunu da bu karışıma ilave ederek iyice karıştırın.
Kaynamakta olan etsuyuna azar azar karıştırarak yedirin.
15 dakika ağır ateşte pişirin.
Tabağa ayıdığınız etleri çorbaya ilave edin ve tuzunu ayarlayın.
Margarin ile kırmızı biberi ateşte kızdırarak çorbanın üzerinde gezdirin.
Kaselere koyup sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:21047 • adı:Düğün Çorbası • gönderen:trm77 • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:07