DÜĞÜN ÇORBASI

Malzeme:
1,5 kg, yağlı kaburga eti (kuşbaşı)
9 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
3 yumurta sarısı
1 limon suyu
2 domates veya 2 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz

Yapılışı:
Yağlı kaburga etini 9 bardak suda iyice kaynatıp köpüğünü alın. Etler ilik gibi olunca tuzunu ilâve edin. Etleri bir kaba alın. Et suyunu tel süzgeçten geçirip bir kenarda beklemeye alın. Tereyağında unu kavurun. Rendelenmiş domatesi, biber salçasını ve sütü tencereye ilâve edip kısık ateşte karıştırarak pişirin. Et suyunu yavaş yavaş tencereye katıp kuşbaşı etleri de çorbaya koyun. Bir miktar daha kaynatın. Tencereyi ateşten alın. Bir kâsede 3 yumurta şansıyla liırfon suyunu bir miktar çorba ile iyice karıştırın. Yedirerek çorbaya ilâve edin. Tencereyi ateşe oturtup bir miktar bile kaynamadan ocaktan alın. Çorbanız servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:22588 • adı:DÜĞÜN ÇORBASI • gönderen:kasabanınnamusu • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:58