



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

500 gr kuzu eti
3 lt (15 su bardağı) su
1 adet soğan
1 adet havuç
1 adet patates
2 adet defne yaprağı
1 yemek kaşığı tane karabiber
Terbiyesi için:
½ çay bardağı limon suyu
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı dolusu un
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
1 çay kaşığı pul biber

Öncelikle etimizi yüksek ateşte mühürlüyoruz. Daha sonra içine doğranmış sebzeleri ve ölçülü sıcak suyumuzu ekleyerek etlerimiz yumuşayana kadar pişiriyoruz. Pişen etlerimizi tel süzgeç yardımıyla süzerek suyunu başka bir tencere alıyoruz. İçine etlerimizi küçük parçalar halinde didikleyerek ekliyoruz ve yeniden ocağa alıyoruz. Çorbamızın terbiyesi için yumurta sarısı, un ve limon suyunu birlikte çırpıyoruz. İçine çorbanın suyundan kepçe ile ekleyerek yeniden çırparak ocaktaki çorbanın üzerine azar azar karıştırarak ekliyoruz. 10 dakika daha pişirdikten sonra altını kapatıp kenara alıyoruz. Üzeri için Bizim Yağ'ı eritip pul biber ekleyip altını kapatıyoruz. Çorbayı servis tabağına alıp üzerine biberli sostan gezdirip servis yapıyoruz.

Not: Çorbanın terbiyesini çorbaya verirken mutlaka çorbanın suyundan alarak ılıtın. Aksi taktirde terbiye kesilip çorbanın tadını ve görüntüsünü bozabilir.