



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

6 su bardağı su
1/2 kahve fincanı un
500 gram koyun veya kuzu eti
2 tane yumurta
1 tane limon
2 çay kaşığı tuz
4 çorba kaşığı sade yağ veya mutfak margarini
1 çay kaşığı kırmızı biber.

Et, çok ufak doğranır, bir tencereye konulur, su ilave edilir. Ateşe bırakılır, bir kaynama alır almaz biriken köpüğü kevgir ile alınır. Bir saat kadar, orta ateşte kaynatılır. Diğer bir kaba iki yumurtanın sarısı ve limon konulur, bir bardak su ilave edilerek telle, 3-5 dakika çırpılır. Ocak üzerinde kaynayan çorbaya ilave edilir. Bir iki kaynama alır almaz çorba ateşten indirilir. Başka bir kaptaki yağ kızdırılır, içerisine, kırmızı biber konulur. Bir dakika kavrularak süzdürülür, çorbaya ilave edilir. Porselen bir çorba kâsesi ile servis edilir.

[ML® Sakalaçarpan Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Sakala Çarpan Çorbası \(görsel\)](#)