



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

MALZEMELER

250 gr et
2 adet limon
2 adet yumurta
1 litre et suyu
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı margarin
1 kahve kaşığı kırmızı biber
tuz

HAZIRLANIŞI

Et suyu çıkaracağımız kemiklerin içine 1/4 kg parça eti koyun ve pişirin. Et suyunu süzgeçten geçirip, süzün. Parça eti fındık iriliğinde doğrayın. Başka bir kaptaki iki yemek kaşığı unla yağı pembeleştirilmeden kavurun. Etleri ve suyu katın. Çorba kaynarken limonlu bir terbiye hazırlayıp çorbaya katın. Servis yapmadan önce çorbanın üzerine üzerine kırmızı biberli yağı gezdirin.