



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

Yarım koyun gerdanı
2 kahve fincanı un
Yarım bardak süt
havuç, soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
2 litre etsuyu
1 çay kaşığı kırmızı biber
2 çay kaşığı tuz

Koyun boynuna havuç, soğan ve 3 litre su katılır. Su 2 litreye düşene kadar kaynatılır. Küçük bir kapta unla yarım bardak sütü, iyice karıştırarak elde edilen süzölmüş et suyuna katın. Boyun etini iyice temizleyip, küçük küçük doğrayıp çorbaya katın. Tereyağını kızdırın, Kırmızı biber ekleyerek çorbaya katın.

[ML® Düğün Çorbası için tıklayın](#)