



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

MALZEME:

1 kilo koyun eti
8 kaşık un
4 kaşık yağ
1 adet yumurta
1 adet limon
kırmızı biber

HAZIRLANIŞI:

Et ufak ufak kesilir, yıkanır üzerine çıkıncaya kadar su konur iyice kaynatılır. (Sık sık köpüğünü almayı unutmamalıdır.) Un ayrı bir kasede su ile bulamaç haline getirilir kaynamakta olan etli suyun içine yavaş yavaş ilave edilir. Un kokusu gidene kadar pişirilir (Su koyulaşırsa et suyu veya su ilave ederek sulandırılır.) Ateşten indirildikten sonra limon suyu ile yumurta çırpılır ve çorbaya yavaş yavaş ilave edilir Bir tava veya sahadanda eritilen yağ içine kırmızı biber konur ve tenceredeki çorbanın üzerine dökülür. Sofraya götürülür.