



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

Yarım kg kuzu eti
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 adet limon suyu
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Etin üzerine 10 su bardağı su konur, haşlanır. Sonra süzgece çıkarılır ve didik didik yapılır. Un ve yağ kavrulur. Üzerine haşlanmış etin suyu eklenir. Et atılır, tuz ve karabiber serpilir. Yumurta ve limon suyu çırpılır, kaynamakta olan çorbaya inceceik akıtılır. Bir taşım pişirilir.