



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

6 kişilik Malzemesi
250 gr kuşbaşı koyun eti
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı margarin
1 limonun suyu
1 yumurta sarısı
6 su bardağı sıcak su
Tuz
Pulbiber

Etleri yıkayıp tencereye alın. Sıcak suyu ekleyip etler yumuşayınca kadar haşlayın. Etleri kevgirle süzerek tencereden çıkarıp ayrı bir tabağa alın ve tel tel ayırın. Et suyunu sıcak bekletin.
1 çorba kaşığı margarinini ayrı bir tencerede eritin. 3 kaşık unu ilave edip pembeleşinceye kadar tahta kaşıkla kavurun. Karıştırmaya ara vermeden sıcak et suyunu azar azar ilave edin.
Çorba suyu kaynadıktan sonra hazırladığınız etleri ekleyin. Ara sıra karıştırarak kısık ateşte 10 dakika pişirin. Tuz ilave edip karıştırın. Kapağı yarı açık olarak 5-6 dakika kadar pişmeye bırakın.
Limon suyunu yumurta sarısı ile çırpın. Çorbaya azar azar dökerek karıştırın. Bir taşım kaynatıp ateşten alın. Kalan margarinini eritip pulbiberi kavurun. Çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.