DÜĞÜN ÇORBASI

yarım koyun boynu
2 litre su
2 orta boy havuç
2 soğan
2 kahve fincanı un
yarım bardak süt
et suyu
3 çorba kaşığı tereyağı
kırmızı biber

Koyun boynunu iki litre suda havuç ve soğanı da katarak haşlayın. Suyunu süzüp alın. Süzülmüş su 2 litre olmalıdır. unu süte katarak iyice karıştırın, et suyunu katın. Boyun etini küçük küçük doğrayın ve çorbaya katın. Yağı bir kapta eritin ve içine kırmızı biberi koyun. Çorbayı tabaklara alınca kırmızı biberli yağı üzerinde gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:6209 • adı:Düğün Çorbası • gönderen:Döner • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:28