



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

Malzemeler:

Yarım kilogram koyun gerdanı,
2 kahve fincanı un,
5 bardak su,
yeterince tuz,
1 çay kaşığı kırmızıbiber ya da biber salçası,
100 gram margarin,
ince doğranmış 1 küçük kuru soğan
ince doğranmış 1 küçük havuç.

Terbiyesi için malzeme:

Yarım bardak süt,
2 yumurta sarısı
yarım limonun suyu.

Hazırlanışı:

Boyun yıkandıktan sonra bol su, soğan ve havuç ilave edilerek kaynatılır. Soğuyunca etler ayıklanır. Margarin eritilir, un ve kırmızıbiber ilave edilerek kavrulur. Kaynamış et suyundan 5 bardak konulur ve kaynatılır. Ayrı bir kaptaki yumurta sarısı, limon suyu ve süt iyice çırpılır. Çorbadaki et suyundan ilave edilerek yavaş yavaş çorbaya akıtılır. Ayıklanan etlerde konduktan sonra bir taşım kaynatılır. Çorba servise hazırdır.