



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

MALZEMESİ:

2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı katıyağ
4 bardak et suyu
2 adet limon
4 adet yumurta
1 kahve kaşığı kırmızıbiber
250 gr. parça et.

YAPILIŞI:

Düğün çorbası muhakkak et suyu ile yapılır. Kemikli etleri kaynatarak yapıyorsanız, 250 gr. et ilave etmeniz gerekir haşlama suyuna. Gerdandan yapıyorsanız buna gerek kalmaz. Tarif ettiğimiz gibi et suyunu hazırlayınız. Tel süzgeçten geçirip et suyunu ayırınız. Haşlanmış etleri küçük parçalara didiniz. Başka bir kapta 2 kaşık unla yağı pembeleşmeden kavurunuz. Kavurduğunuz yağ, un karışımına et suyunu ve didiklediğiniz et parçalarını atınız. Ezerek karıştırınız. Orta hararetli ateş üzerinde pişiriniz. İyice ezip karıştırarak çorbayı bütünleştiriniz. Tam bütünleşip, un iyice pişin-ce, ateşten indirmeden hertien önce, yumurta sarısı ve limon suyunu karıştırıp çorbanızı terbiyeleyiniz. Bir taşım kaynatıp, ateşten indiriniz. Üzerine, kızdırılmış yağda kırmızı biberi eritip, dökünüz. Sıcak sıcak ikram ediniz. Adı üstünde, bu çorba bir şölen yemeğidir.