



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI :

Malzeme :

250 gram yağlı koyun eti

1 kahve fincan un

3 yemek yağısı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

TERBİYESİ İÇİN:

2 adet yumurtanın yalnız sarısı

1 adet soğan 1 havuç

1 sığır kemiği veya muadili koyun kemiği

2 yemek kaşığı kırmızı biber

Yarım limon suyu

Yapılışı :

Büyük bir tencereye kemik ve on iki bardak kadar su konarak orta ateşte 2-2,5 saat kadar süre ile kaynatılmalı ve bunun sonunda bir kepçe ile kemikleri alıp suyu da süzüp aynı suya etleri, tuzu ve soğanlar ile havucu ilâve ederek ortalama bir saat kadar kaynatma-lı. Etler ilik gibi olunca suyunu süzüp etleri küçük küçük parçalar halinde doğramalı ve suyu atmalı. Diğer tarafta yağ eritilip içine un konarak 4 - 5 dakika müddetçe orta ateşte karıştırarak kavurmalı ve beri taraftaki parça etli suyun içine karıştırarak azar azar katmalı. Tamam olunca orta ateşe koymalı ve ilk on dakika tahta kaşıkla aynı yönde olmak üzere devamlı karıştırmak. Diğer tarafta yumurtaların sarıları ile limon suyu bir tase konarak çırpılmalı ve kaynamakta olan çorbanın suyundan azar azar bir iki kaşık ilâve etmeli. Bu esnada karışım çatalla da karıştırılır ve ırmık kokusu kayboluncaya kadar ortalama 45 dakika kaynatılır. Ve zeytinyağı kıvamına gelince ateşten alınıp tevzi edilir; üzerine tarçın serpilerek servis yapılır.