



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAŞ ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

Malzeme:

1 adet koyun başı
1 kaşık tereyağı
1 fincan sirke
1 fincan sıvı yağ
2 kaşık un
3 diş sarımsak
tuz
karabiber

Yapılışı:

Koyunun başını iyice temizledikten sonra üstünü örtecek kadar su koyup düdüklü tencerede iyice pişirin. Başı sudan çıkartıp soğutun. Et suyunu bir tencereye boşaltıp ateşe sürün. Kavrulmuş yağ ile unu ilave edin. Başın etlerini iyice ayıklayın. Beyni ve dili dikkatli bir şekilde çıkarın. Dili ince dilimlere bölerek ayıklanmış etler ile beraber çorbaya katın. Tuz ve biberi ilave ettikten sonra rendelenmiş sarımsak ve sirkeyi ilave edin. Pişince servise sunun.