



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜ ÇORBASI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

2 Bardak Düğü
1 Yemek Kaşığı Un

Tuz

Su

İçi için:

1 Orta Boy Kuru Soğan

50 Gram Tereyağı

20 Gram Salça

5 Bardak Et Suyu

Düğü; un ve tuz, su ile yoğrulur. Elde edilen hamur leblebi büyüklüğünde dökülür. Tencerede tereyağında ince kıyılmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça ilave edilir ve sonra üzerine su eklenir. Su kaynayınca köfteler ilave edilir. Pişen köfteler servis tabağına alınır. Sarımsaklı yoğurt ya da sirke eşliğinde servis edilir.

Not: Arzuya göre, servisten önce yumurta ilave edilebilir.