



## DÜĞÜ KÖFTESİ ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

Eskişehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Düğü, tuz ve un hamur yapılır. Fındıktan biraz ufak elde yuvarlanır. Yağda kıyılmış biberler hafif kavrulur daha sonra domates rendesi ilave edilir, biraz çevirdikten sonra 1 yumurta kırılır ve karıştırılır ve üzerine kaynar su ilave edilir. Kaynayan suya hazırlanan hamurlar salınır. 10 dk. beraber pişirilir ve servise sunulur.

