# DÜĞÜN ÇORBASI (ADANA)

Fatma Arslantaş

250 gr kuzu eti
2 adet havuç
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı un
2 su bardağı et suyu
1 yumurta, bir adet limon
2 yemek kaşığı tereyağı
Birer çay kaşığı tuz, pul biber, karabiber

Temizlenmiş koyun boynu, doğranmış bir iki tane havuç ve bir baş soğanla kazanda haşlanır.
Haşlandıktan sonra suyu süzülür ve bir çay bardağı un bir miktar et suyu ile çırpılarak tekrar ateşe konulan et suyuna eklenir.
Bir adet yumurta sarısı ve bir adet limon suyuyla çorba terbiyelenir.
Haşlanmış boyun eti kemiğinden ayrılarak elle didilir ve çorbaya eklenir.
Tuz ve pul biber eklenerek karıştırılır.
Kızdırılan tereyağı üzerinde gezdirilerek ateşten indirilir.

© lezzetler.com tarif no:164310 • adı:Düğün Çorbası (Adana) • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:11.05.2024 - 10:15