



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

THY Skylife

300 gr kuşbaşı et
2,5 su bardağı et suyu
3 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Tereyağı
1,5 su bardağı yoğurt
1 fincan un
1 yumurta

Eti suyla haşlayın. Aynı bir tencerede suyu ve et suyunu kaynamaya bırakın. Yoğurt, un, yumurta sarısını çırpın ve et suyunu ilave ederek terbiye hazırlayın. Et suyu kaynayıncaya önce tuzu, ardından terbiyeyi ağır ağır ilave edin. Kaynayanaya kadar karıştırdıktan sonra çorbaya tereyağı ekleyin. Didilmiş etleri de çorbaya katın ve birkaç dakika daha pişirin. Son olarak kâselere alın ve baharatla servis edin.

