



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

100 Gr Et Suyu
750 Gr Su
200 Gr Yoğurt
100 Gr Haşlanmış Nohut
50 Gr Un
1 Adet Yumurta Sarısı
150 Gr Küp Şeklinde Doğranmış Haşlanmış Et
1 Tatlı Kaşığı Tuz
30 Gr Tereyağı
¼ Maydonoz

Bir tencereye su ve et suyu konularak kaynamaya bırakılır.
Ayrı bir yerde yoğur, un ve yumurta sarısı karıştırılıp, içine sıvılaşması için bir miktar soğuk su ilave edilerek terbiye hazırlanır.
Et suyu kaynayınca tuz ilave edilir.
Hazırlanan terbiye yavaş yavaş ilave edilir.
Çorba kaynayana kadar karıştırılır.
İçine tereyağı ve haşlanmış nohut ilave edilir.
Kaynakmakta olan çorbanın içine etler ilave edilir.
5-6 dakika daha karıştırılarak pişirme işlemi tamamlanır.
Üzerine ince kıyılış maydonoz ilave edilerek servis edilir.

