



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## DÜĞÜN ÇORBASI (ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kilogram yoğurt  
2 adet yumurta  
Yarım kilogram yarma  
2 çorba kaşığı un  
1 su bardağı nohut (Akşamdan ıslatılmış)  
Tuz  
SOSU İÇİN:  
Tereyağı  
Nane  
Kırmızı toz biber

Bir tencere içine yoğurt, yumurta ve un konularak iyice karıştırılır. İçine yarma, nohut, tuz ilave edilerek tekrar karıştırılıp ocağa alınır. Ocakta bir tahta kaşık ile kaynayınca-ya kadar sürekli karıştırılır. Kaynamaya başlayınca kısık ateşe alınır. Yarma ve nohut iyice pişene kadar işlem devam eder. Başka bir yerde ise yağda pul biber hafif pembeleşti-rilip üzerine dökülerek servis yapılır.

