DÜĞÜN ÇORBASI (BALIKESİR)

https://www.sabah.com.tr

500 gram kuzu eti
3 litre su
1 adet soğan
2 adet defne yaprağı
1 yemek kaşığı tane karabiber
Terbiyesi İçin:
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı tepeleme un
3 yemek kaşığı limon suyu
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
50 gram tereyağı
1 çay kaşığı pul biber

Eti bir tencereye alıp yüksek ateşte mühürleyin. Daha sonra üzerine bütün soğan, defne yaprağı, karabiber ve suyu ilave edip et yumuşayana dek pişirin. Eti ve sebzeleri sudan alıp süzün. Süzdüğünüz yemek suyunu yeniden ocağa oturtun. İçine küçük parçalar halinde didiklediğiniz eti ekleyin. Terbiyesi için yumurta sarısı, un ve limon suyunu birlikte çırpın. Yemeğin suyundan bir kepçe alıp üzerine ekleyin ve karıştırın. Azar azar ve karıştırarak tencereye ekleyin. 10 dakika pişirdikten sonra ocaktan alın. Üzeri için tereyağını eritip pulbiber ekleyin ve altını kapatın. Yemekleri kaselere alın .