



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

Ayşegül Lekesiz

- 1 adet kuzu incik
- 1 adet küçük boy soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 adet yumurta
- 1 kase yoğurt
- 2 yemek kaşığı un
- 2 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 100 gr tereyağı
- 2 çay kaşığı tuz

Kuzu inciğimizi düdüklü tencerede 45 dakika kadar haşlanır. Soğuyunca etimizi minik minik parçalara ayırılır. Soğanımızı incecik doğrayıp az suyla ve tuzla kavuralım. Üzerine et suyunu ve etlerimizi ekleyelim. Diğer tarafta bir tepeleme yemek kaşığı unu bir yumurta sarısı ile iki küçük diş ezilmiş sarımsak ve az suyla topak kalmayacak şekilde çırpılır. Kaynayan suyumuzdan terbiyemize ekleyip hızlıca çorbamızla buluşturulur. Kaynayınca kadar karıştırılır ve altını kısıp bir 5 dk. kadar pişirilir. Üzerine tereyağı ve toz kırmızı biber karışımı gezdirilir.

