



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE DÜĞÜN ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

750 gram koyun gerdan eti
1 adet soğan
1 adet havuç
4-5 bardak su
1.5-2 çorba kaşığı tereyağı
2.5-3 çorba kaşığı un
Tuz

Düdüklü tencereye hazırladığımız etleri, soğanları ve havuçları koyun ve kaynamaya bırakın. Etler yumuşayana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Etlerin piştiğinden emin olduğunuzda, süzgeçten geçirip minik minik didikleyin. Unu yağda pembeleşince kadar bekleyin. Daha sonra et suyunu ve tuzu karıştırıp hızlıca karıştırın. Kaynayınca etleri de ekleyip, 5 dakika daha pişirin. En son 1 adet yumurta ve yarım limonun suyunu iyice çırpın. 1 su bardağı soğuk su ile karıştırın. Kaynayan çorbaya yavaş yavaş ekleyip karıştırın. Çorbayı kaselelere paylaştırdıktan sonra, tereyağında kavrulmuş kırmızıbiberi üzerine gezdirip servis yapın.

