DÜĞÜN ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

250 gr. Koyun eti.
Terbiyesi:
1 kilo koyun kemiği
1 soğan
1 havuç
1 yumurta
1 limon
1 Fincan sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
16 su bardağı su
1,5 çay bardağı un
Kırmızıbiber
Tuz

Düdüklü tencereye kemikli koyun eti ve 16 bardak su konup doğranmış soğan, havuç ve tuz ilave edilip pişirilir.
Et iyice piştikten sonra ateşten alınıp, et suyu bir süzgeçte süzülüp, pişen et ince ince doğranır.
Bir tencereye tereyağı ve un konulup 3 dakika kadar kavrulduktan sonra una azar azar süzülen et suyu karıştırılarak, doğranmış et de ilave edilerek kısık ateşte un kokusu gidinceye kadar pişirmeye devam edilir.
Terbiyeyi yapmak için kâsede 1 yumurta ile limon suyu çatalla iyice çırpılır.
Kaynamakta olan çorbadan iki kaşık alıp ve devamlı karıştırmak suretiyle azar azar çorbaya ilave edilir. 2 dakika sonra çorba ateşten alınıp kâselere boşaltılır.
Küçük bir tavada tereyağı kızdırılıp kırmızı biber ilave edilir. Kızgın tereyağlı biber çorbanın üzerine gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:25042 • adı:Düğün Çorbası (düdüklü) • gönderen:ERBAP • indirme tarihi:11.05.2024 - 06:27