DÜĞÜN ÇORBASI (EDİRNE)

https://www.sabah.com.tr

500 gram kuzu gerdan
Yeteri kadar su
Terbiyesi için:
2 çorba kaşığı un
Yarım su bardağı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı limon suyu, tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı nane

Gerdan etinin fazla yağlarını alıp bol suyla yıkayın. Derin bir tencereye alıp bol suyla yıkayın. Derin bir tencereye alıp üzerini geçecek kadar suyla beraber kısık ateşte haşlayın. Haşlama esnasında suyun üzerinde oluşan köpüğü arada bir alın. Çorbanın terbiyesini hazırlamak için un, yoğurt, yumurta sarısı, tuz ve limon suyunu bir kâsede iyice çırpın. Et haşlandıktan sonra tencereden alın. Eti iri parçalar halinde kemikten ayırın ve tekrar tencereye ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın. Kaynamaya başlayınca içinden bir kepçe alıp terbiyeye karıştırın. Daha sonra azar azar ve karıştırarak tencereye ilave edin. Çorba terbiyeyi çekene kadar 8-10 dakika kısık ateşte kaynatın. Üzeri için tereyağını küçük bir sos tenceresinde eritip toz kırmızıbiberi ve naneyi ekleyin. Bir- iki çevirip ocaktan alıp üzerine sos gezdirerek servis yapın.