



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜĞÜN ÇORBASI (GÖYNÜK BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi  
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

Et tencereye koyulur ve üzeri 4 parmak aşacak şekilde soğuk su ilave edilir.

Soyulmuş soğan, havuç ve karabiber ilave edilir. Et iyice yumuşayana kadar pişirilir.

Pişen et küp şeklinde kesilir. Et pişirilirken elde edilen su süzülür ve bir tencereye alınır. Bir miktar et suyu ile un karıştırılarak tencereye eklenir, yeterli miktarda tuz serptikten sonra 10 dakika kadar kaynatılır. Doğranmış etler tencereye ilave edilir.

Küçük bir kaptaki süt ile yumurta sarısını çırpılır ve ateşten indirdiğiniz çorbaya yavaş yavaş dökülür. Küçük bir tavada kırmızıbiberle tereyağı kızdırılır ve servis yapmadan önce çorbanın üzerine gezdirilir.

