



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI (KOCAELİ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

5 dilim kuzu gerdanı eti
1 tane soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
2 yumurta sarısı
Yarım limon
Tane karabiber
Pul biber
Tuz

5 dilim kuzu gerdanı eti bir tencereye koyuyoruz içerisine 1 tane soğanı tane karabiberi koyup haşlıyoruz. Bir yandan da 1 kaşık tereyağı ve unla meyanesini yapıyoruz, etler haşlanınca çıkartıyoruz ve soğuyunca didikliyorduz meyaneyi et suyunun içerisine koyduktan sonra et suyu ağır olmasın diye içerisine göz kararı biraz su ekliyoruz(eger koyuysa biraz sütte ekliyebiliriz). Terbiyesi için 2 yumurta sarısı ve yarım limonuda çırpıttıktan sonra çorbaya ekliyoruz son olarak 1 kaşık tereyağında pul biberi kızdırıp üzerine döküyoruz.

