



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜĞÜN ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 1 kepçe  
Et suyu 4 su bardağı  
Yumurta 1 adet  
Yoğurt 2 çorba kaşığı  
Limon 1 adet  
Kuşbaşı kırmızı et/tavuk eti/kuzu gerdan 300 gram  
Su 1 litre  
Zeytinyağı 1 yemek kaşığı

Kuzu gerdan eti 4 su bardağı su ile haşlanır.  
Haşlanan etin suyu süzülür ve küçük parçalara ayrılır. Etler başka bir kaba alınır.  
Küçük bir kabın içerisine, un, yoğurt, yumurta ve limon suyu konularak, çırpılır.  
Ardından ayırdığımız et suyunun içerisine azar azar ilave edilir ve tuzu ayarlanır.  
Daha sonra ise ufak parçalara ayrılan etler karışımın içerisine eklenir.  
Küçük bir tavada kızdırılan tereyağı ve kırmızı biber çorbanın üzerine konulur.

