



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DÜĞÜN ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Bir kepçe kadar un suyla karıştırılır ve bu sulu karışım süzgeçten geçirilir. Daha sonra süzölmüş karışım bir tencere içerisinde kaynamakta olan et suyunun içine konur ve karıştırılmaya devam edilir. Ayrı bir yerde bir yumurta ve limon suyu çarpıldıktan sonra tencereye ilave edilir. Bir süre kaynatıldıktan sonra çorbanın içine eritilmiş ve içine baharatlar konmuş olan yağ gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:38546 • adı:DÜĞÜN ÇORBASI (Kocaeli) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:03.04.2025 - 12:38