



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Dana kıyma 200gr / 1 çorba kasesi
Pirinç 82 gr / 1 çay bardağı
Kuru soğan 215 gr / 1 adet (büyük boy)
Domates 400 gr / 2 adet
Domates salçası 15 gr / 1 yemek kaşığı
Buğday unu 45 gr / 3 yemek kaşığı
Yoğurt 140 gr / 4 yemek kaşığı
Yumurta 60 gr / 1 adet
Su 2000 ml / 10 su bardağı
Ayçiçek yağı 40 ml / 4 yemek kaşığı
Poy 1 gr / 1 çay kaşığı
Sucuk otu 1 gr / 1 çay kaşığı
Tuz 8 gr / 2 tatlı kaşığı

Kuru soğan yemeklik doğranır ve ayçiçeği yağında pembeleşinceye kadar kavrulur.
Üzerine kıyma ilave edilerek kavrulmaya devam edilir.
Domates rendelenir ve domates salçası ile birlikte üzerine konur ve 2-3 dk daha kavrulur.
Su eklenerek kaynamaya bırakılır.
Kaynamaya başlayınca tuz ilave edilir.
Un ve su bir kaba konur, homojen hale geldiğinde elde edilen terbiye çorbaya aktarılır.
Pirinç ilave edilir.
Pirinç pişince ocaktan alınır.
15 dk sonra ayrı bir kaptaki yumurta ile yoğurt ve baharatlar çırpılarak elde edilen terbiye çorbaya ilave edilerek karıştırılır.

Not: Genellikle düğünlerde yapıldığı için düğün çorbası olarak isim almıştır.

