DÜĞÜN ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birliği
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

500 gr. kuzu gerdan eti
6 su bardağı su
2 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı yogurt
1 adet yumurta sarısı
Yarım limon suyu
Tereyağı
Tuz
Toz biber

Kuzu gerdan eti kısık ateşte haşlanır. Haşlanmış kuzu gerdan eti kemiklerinden ayrılır ve didiklenir. Kuzu gerdanın haşlandığı suya etler ilave edilerek kaynamaya başlayınca un, yogurt, yumurta sarısı ve limon karışımı ile terbiye edilir ve ocaktan indirilir. Servis edilirken üzerine tereyağ ile kavrulan toz biber gezdirilir.

Not: Kuzu gerdan yerine kıyma da kullanılabilir, bu aşamada kıyma kavrularak terbiye işlemi yapılır. Terbiye işlemi yapılırken karışımın çorbaya yavaş bir şekilde ilave edilmesi son derece önemlidir.

© lezzetler.com tarif no:141621 • adı:Düğün Çorbası (Meriç Edirne) • gönderen:gülgün şekerci • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:25