



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DÜĞÜN ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (5 kişilik):

250 gr koyun eti,
yarım kg koyun kemiği,
2 çorba kaşığı sadeyağ,
2 çorba kaşığı un,
1 baş küçük soğan,
1 küçük havuç,
8 bardak su,
yeteri kadar tuz.
Terbiyesi için:
2 yumurta sarısı,
yarım limonun suyu.
Çorbanın üstüne:
2 çorba kaşığı sadeyağ,
yarım çorba kaşığı kırmızı biber.

Yapılışı:

Et bütün olarak tencereye konur. Buna kemik, kabuğu soyulmuş bütün soğan, üstü kazınmış bütün havuç, 8 bardak su ve yeteri kadar tuz katıldıktan sonra orta ısıdaki ateşte et yumuşayıncaya kadar (3 saat kadar) pişirilir. Et pişince suyu süzülerek bir başka tencereye aktarılır. Et de küçük parçalar halinde doğandıktan sonra et suyuna katılır. Başka bir tencerede un ve yağ, tahta bir kaşıkla ara vermeden karıştırılarak üç dakika kadar kavrulur. Sonra bir kenarda duran sıcak et suyuyla et parçaları, karıştırılmakta olan bu yağlı una azar azar katılarak iyice yedirilir, koyulaşıncaya kadar pişmeye bırakılır. Terbiyesi için porselen bir kaseye iki yumurta sarısı ve yarım limonun suyu konur; bu karışım telle çırpılırken, tencereden alınan kaynar et suyu azar azar ilave edilir. Bu şekilde hazırlanan terbiye hızlı hızlı karıştırılan çorbaya, azar azar dökülür. Bir taşım kaynatıldıktan sonra tencere ateşten indirilir. Küçük bir tavada iki çorba kaşığı yağ kızdırılır. Üzerine yarım kaşık kırmızı biber dökülür. Karıştırılır ve kâselere konan çorbaların üstüne gezdirilerek döküldükten sonra, servis yapılır.