



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

250 gr. kuzu gerdan
10 su bardağı su
Tuz
3 çorba kaşığı tereyağı
Toz kırmızı biber
2 yemek kaşığı un
3 çorba kaşığı süzme yoğurt
Yarım limon
1 yumurta sarısı

1. Kuzu gerdan etlerini ve 8 su bardağı suyu düdüklü tencereye koyup 45 dakika pişirelim.
2. Et suyunu süzgeçten geçirelim.
3. Kuzu etlerini kemiğinden ayıralım ve küçük parçalar halinde didikleyelim.
4. 2 yemek kaşığı tereyağı ile 2 yemek kaşığı unu bir tencere de kavuralım.
5. 5 bardak et suyunu yavaş yavaş ekleyerek karıştıralım ve kaynatalım.
6. Çukur bir kaptan, yoğurdu, yumurta sarısını ve limon suyunu iyice çırpalım.
7. Kaynayan sudan bir kepçe alalım ve karışımı yavaş yavaş tencereye dökelim.
8. Çorbamız kaynayınca didiklediğimiz kuzu etlerini ekleyelim.
9. Birkaç dakika daha pişirelim.
10. Servis ederken bir tavada erittiğiniz 1,5 çorba kaşığı tereyağına toz kırmızı biberi katalım ve çorbanın üstüne gezdirelim.

