



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜĞÜN ÇORBASI

250 gram kemikli koyun eti
3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta sarısı
Yarım limonun suyu
Sosu için:
1 yemek kaşığı tereyağı
Kırmızı biber
Nane

Etler düdüklü tencereye konur, üzerini geçecek kadar su konarak haşlanır. Etler kemiğinden ayrılanarak haşlama suyu ile birlikte bir tencereye alınır, üzerine de yeteri kadar su ilave edilir. Bu arada terbiyesi hazırlanır, bunun için un, yoğurt, bir yumurta sarısı çırpılır, biraz da limon sıkılır. Üzerine biraz da su ilave edilerek karıştırılır. Hazırlanan terbiye tenceredeki et suyu ve etin üzerine ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Bir tavada üzeri için sosu hazırlanır, tereyağı eritilir, üzerine nane ve kırmızı biber eklenir. Servis sırasında çorba konur, üzerine de sosu eklenerek sıcak servis yapılır.

