



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

MALZEMELER:

- 10 bardak et suyu
- 3 çorba kaşığı un
- 2 yumurta
- 2 limon
- 2 parça et (haşlanmış)
- 2 kaşık yağ
- 1 kahve kaşığı kırmızı biber

YAPILIŞI:

- Et suyu tencerede kaynatılır. Bir kasede yumurta, limon suyu ve un, et suyundan azar azar alarak, ezilir.
- Kaynamakta olan et suyuna katılıp karıştırarak pişirilir. Tuz atılır.
- Yağ ısıtılır. Küçük doğranmış et ile 1- 2 defa çevrilir. Kırmızı biber katılıp çorbaya dökülür.

[ML® Kölük Aşısı için tıklayın](#)