



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

<https://gurmekibris.com>

3 çorba kaşığı yoğurt
200 gram Kuzu Gerdan
yarım Limon Suyu
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
kırmızı biber
et suyu
Tuz

Gerdan etlerini düdüklü tencerede haşlayalım ve etleri kemiklerinden ayıklayalım.
Ayrı bir tencerenin içerisine et suyunu ve etleri koyup kaynatmak için ocağa koyalım.
Başka bir kaptanun, yumurtayı, yoğurdu ve limon suyunu karıştıralım ve iyice çırparak terbiye hazırlayalım.
Hazırladığımız terbiyenin üzerine soğuk su ekleyelim.
Terbiyeyi, tenceredeki et suyunun üzerine, yavaş yavaş alıştırarak ekleyelim ve pişmeye bırakalım.
Düğün çorbası pişince, servis kasesine çorbayı koyalım.
Tavada tereyağını ve kırmızı biberi yakalım.
Yağı kasedeki düğün çorbasının üzerine gezdirip servis yapalım.

