DÜĞÜN ÇORBASI

2 parça kemikli dana eti (kuzu gerdan da tercih edilebilir)
2-3 yemek kaşığı un
1 kase yoğurt
1 yumurta sarısı
Et suyu
Tuz
Üzeri için:
Tereyağı
Pulbiber

Tencereye parça etleri alın.
Üzerine su ilave edin.
Etleri, yaklaşık 1,5-2 saat pişirin.
Etleri sudan çıkarıp didikleyin.
Et suyunun içine, didiklenmiş etleri ilave edin. Çorbanın terbiyesi için; bir karıştırma kabına 1 kase yoğurdu, unu ve yumurta sarısını ilave edip, çırpma teli ile çırpın.
Sos tenceresine tereyağını ilave edip üzerine, kırmızı toz biber ve tarhunu ekleyin.
1-2 dakika sonra ocaktan alıp, kaynayan çorbaya ekleyin ve karıştırın. Bir süre kaynattıktan sonra, tencereyi ocaktan alıp, sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:131461 • adı:Düğün Çorbası • gönderen:dolma • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:23