



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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.

