



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

350 gram kuşbaşı kuzu eti
1 adet orta boy soğan
6 su bardağı su
2 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı dolusu un
Terbiyesi için:
1 adet yumurta
Yarım limon suyu
1 çay bardağı soğuk su
Üzeri için:
2 tatlı kaşığı pulbiber
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Reyhan

Kuzu etini, 6 su bardağı su ve soyulmuş bütün halde soğanla birlikte, düdüklü tencerede 30 dakika haşlayın. Dilerseniz 2-3 parça kuzu kemiğini de tencereye ekleyebilirsiniz. Etler iyice pişince, süzgeçle alıp, tabağa koyun. Didikleyip, tekrar suya katın. Diğer taraftan çukur bir kapta yağ ve un'u pembeleşene dek kavurun. Kavrulan unu, içinden soğan ve kemikleri çıkardığınız yemeğe ekleyin. Tuzu ilave ederek, topaklanmaması için sürekli karıştırın. Çorba koyulaşana dek pişirin. Terbiye için, yumurta ve limon suyunu çirpin. 1 çay bardağı soğuk su ekleyin. Çorbayı karıştırarak, yavaş yavaş dökün. 2-3 dakika daha pişirin. Servisten önce 3-4 çorba kaşığı zeytinyağında, 2 tatlı kaşığı kırmızı pulbiberi yakın ve çorbanın üzerine gezdirin. Üstüne reyhan ekleyip, sıcak servis yapın.

