



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DÜĞÜN ÇORBASI

Ohan Aşçıyan
Yeni Yemek Kitabı 1907

Bu çorbanın suyu yağlı ve pirinci bol olmalı. Pirincin bir miktarını unla pişirdikten sonra, kalan pirinci ilave edip et suyunda özleninceye dek kaynatın. Çorbanın miktarına göre birkaç taze yumurtayı limon suyuyla iyice çalkadıktan sonra, çorbadan biraz içine dökerek alıştırıp o terbiyeyi yavaş yavaş çorbaya katarak karıştırın

© lezzetler.com tarif no:143240 • adı:Düğün Çorbası • gönderen:mel tem • indirme tarihi:23.04.2025 - 07:07