



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı

100 gram kuzu gerdan
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı yoğurt
½ çay bardağı limon suyu
1 adet yumurta
6 su bardağı et suyu
3 çorba kaşığı tereyağı
Bir tutam pul biber
Tuz

Kuzu gerdanı küp küp doğranır, 6 su bardağı suda haşlanır; etin suyu süzülüp ayrı bir tencereye alınır. 2 çorba kaşığı un, 2 çorba kaşığı yoğurt, yarım çay bardağı limon suyu ve yumurta derin bir kapta iyice çırpılır; yavaş yavaş ocaktaki et suyuna ilave edilir. Tuzu ayarlanan karışıma; 5-10 dakika sonra etler ilave edilerek, bir taşım kaynatılır. Ayrı bir yerde 3 çorba kaşığı tereyağında bir tutam pul biberi yakılıp çorbanın üzerine gezdirilir. Çorba, servise sunulur.

