



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

500 gram kemikli kuzu eti
6 su bardağı su
Terbiyesi için:
2 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
Yarım limonun suyu
1 çay kaşığı tuz
Servisi için:
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay kaşığı toz kırmızı biber
1 tatlı kaşığı nane

Etleri üzerini geçecek kadar suyla haşlayın.
Pişen etleri bir çatal yardımıyla didikleyin.
Etin suyunu çorbada kullanmak için başka bir tencereye aktarın.
Un, yumurta sarısı, yoğurt ve limon suyunu iyice çırpın.
Tuzu da terbiyeye ekleyin.
Et suyunun bulunduğu tencereyi ocağa alın.
İçine yoğurtlu terbiyeyi ekleyip hızla karıştırın.
Didiklediğiniz etleri de çorbaya ekleyip ara sıra karıştırarak kıvam alana kadar pişirin.
Çorbayı ocaktan almanıza yakın, tereyağını sos tenceresinde eritip kırmızı toz biberi yağda çevirin.
Biberli yağ da eklediğiniz çorbayı kaselere bölüştürüp üzerine kurutulmuş nane serptikten sonra servis edin.

