



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜĞÜN ÇORBASI

5 parça kuzu gerdan  
1 su bardağı yoğurt  
1 yumurta sarısı  
2 yemek kaşığı un  
Yarım limon  
Su  
Zeytinyağı  
Pul biber  
Nane

Kuzu gerdan parçalarını yıkayın, 2 su bardağı su ile köpükleri oluşana kadar kaynatın. Rengi kararmış olan köpüklü suyu döküp, tekrar 5 su bardağı su ekleyin ve etler yumuşayana kadar pişirin. Et suyunu ince süzgeçten geçirin, başka bir tencereye alın ve ocağın altını da kısık olarak açın. Ayrı bir kase içerisinde yoğurt, yumurta sarısı, limon suyu, un ve 1 çay bardağı suyu iyice çirpin, kaynayan et suyuna karıştırarak yavaşça dökün. Etleri didikleyip çorbanın içine ekleyin. Göz göz olana dek pişirin, tuz ile tatlandırıp, üzerine kızdırılmış yağ, pul biber ve nane gezdirerek servis edin.

