



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

Tuğrul Şavkay

45 gr. tereyağı (3 çorba kaşığı)
350 gr. kuzu eti (küçük küpler biçiminde doğranmış)
1 adet soğan (rendelenip, tülbentten geçirilerek suyu sıkılmış)
500 ml. su (2 su bardağı)
1 adet limon (suyu)
25 gr. un 3 çorba kaşığı
2 adet yumurta
1 lt. et suyu (4 su bardağı)
Tuz
1/2 çay kaşığı tatlı toz kırmızıbiber
Domates salçası
1/2 çorba kaşığı kuru reyhan ya da kuru maydanoz

Tencerede yağın yarısını eritin. Yağ kızınca etleri içine atıp biraz kızartın. Üzerlerine soğan suyunu ve suyu ekleyip, bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp etler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Bir kapta limon suyunu ve unu yumurtalarla birlikte çırpın. Bu terbiyeye et suyunu katıp karıştırın. Terbiyeli et suyunu süzgeçten süzdürüp, hiç topak kalmaması için sürekli karıştırarak çorbaya yedin. Bir taşım kaynatıp ateşten alın. Tuzunu ayarlayın. Bu arada tavada tereyağını kırmızıbiber ve salça ile ezerek kızdırın. Etleri tenceredeki çorbanın içine boşaltın. Çorbanın üzerine biberli yağı gezdirip, reyhan ya da maydanoz serpiştirerek servis yapın.