



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜĞÜN ÇORBASI

300 gr kuzu gerdan (kemikli)
Kemiksiz kuzu but
1 adet orta boy soğan
2 diş sarımsak
1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
1 yemek kaşığı tereyağı
1 litre et suyu
500 ml su
Tuz
Karabiber
Terbiyesi için:
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
2 yemek kaşığı un
Yumurta sarısı
Limon
Sosu için:
Tereyağı
Sıvıyağ
Kırmızı Pul Biber
Kuru Nane

Etleri yıkayın ve tencereye koyun, üzeri 4 parmak aşacak şekilde soğuk su ilave edin.

Soyduğunuz soğanla, patatesi, havucu ve karabiberi ilave edip, et iyice yumuşayana kadar pişirin (Düdüklü daha kolay olacaktır).

Pişen eti kemiklerinden ayırıp küp küp kesin.

Et suyunu süzdükten sonra kenara ayırın.

Terbiyesi için un ve yoğurdu bir kap içinde çırpılarak karıştırın. Bir miktar et suyu ekleyerek seyreltin.

Doğradığınız etleri tencereye alın üstüne tereyağı ve sarımsakları ilave ederek 1-2 dakika kadar kavurun. Et suyunu ekleyerek orta ateşte kaynatın.

Kaynayan et suyundan 2-3 kepçe alıp terbiyeye ekleyin ve karıştırın.

Ilınan terbiyeyi tencereye ilave edin, tuzunu da ekleyerek 10 dakika kadar kısık ateşte pişirin.

Küçük bir tavaya tereyağını, sıvı yağı, kırmızıbiber ve naneyi alıp kızdırın. Sıcak çorbaya kızgın yağı ilave edin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:161728 • adı:Düğün Çorbası • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:06.04.2025 - 08:59