



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

350 gram parça kuzu eti
1 adet orta boy soğan
6 su bardağı su
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı dolusu un
2 çay kaşığı tuz
Terbiye İçin:
1 adet yumurta
Yarım limonun suyu
1 çay bardağı soğuk su
Üzeri İçin:
2 tatlı kaşığı pul biber
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yeteri kadar kuru reyhan

Kuzu eti, su ve kabukları soyulmuş bütün soğan, arzuya göre 2-3 parça kuzu kemiğini basınçlı tencereye alıp 30 dakika iyice haşlayın. Daha sonra kemikleri ve soğanı tencereden çıkarın. Süzgeç yardımıyla eti tencereden alıp tabağa yerleştirin. Didikleyip yeniden tenceredeki suyuna ilave edin. Ayrı bir yerde zeytinyağı ve unu çukur bir kaba alıp, pembeleşene dek kavurun. Daha sonra tencereye ilave edin. Tuzunu ayarlayıp, topaklanmaması için sürekli karıştırın. Koyu kıvam alana dek çorbayı pişirin. Terbiye için yumurta ve limon suyunu iyice çırpın. Soğuk su ekleyip, karıştırın. Terbiyeyi yavaş yavaş çorbaya ilave edip, hızlıca karıştırın ve 2-3 dakika daha pişirin. Üzeri için pul biberi zeytinyağında yakıp çorbanın üzerine gezdirin. Reyhan serpin ve sıcak olarak servis yapın.

