



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

www.sefabdullahusta.com

250 gr. küçük küçük doğranmış sotelik koyun eti
1 yumurta sarısı
3 çorba kaşığı un
1 limonun suyu
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 su bardağı süt
4 su bardağı su

Eti tencereye koyun. Ateşte kendi suyunu salıp çekene kadar pişirin. Ayrı bir kasede un, tuz, limon, süt ve yumurtayı çirpin. Karıştırarak yavaş yavaş çorbaya ilave edin. Un kokusu gidinceye kadar kısık ateşte 10 dakika daha pişirin. Arzuyla göre üzerine kırmızı biberli tereyağı gezdirerek servis yapın.

