



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

100 gr kuzu gerdan
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı yoğurt
Yarım çay bardağı limon suyu
1 adet yumurta
4 su bardağı et suyu
3 çorba kaşığı tereyağı
Pul biber
Kırmızı toz biber
Tuz

Tencereye su ekleyin. Kuzu gerdan etini tencereye koyun

Eti haşlamak üzere tencereyi ocakta kaynamaya bırakın

2 kaşık yoğurdu ve 1 adet yumurtayı bir kasede karıştırın. Karışımın üzerine limon suyunu ekleyin ve çırpma devam edin. Azar azar iki çorba kaşığı unu ilave ederek karıştırmaya devam edin.

Haşlanmış olan kuzu gerdanı ocaktan alıp kemik ve yağlarını temizleyin. Temizlediğiniz eti kuşbaşı büyüklüğünde doğrayın veya didikleyin

Hazırlamış olduğunuz çorbanın terbiyesini dört bardak et suyu ile dolu olan tencereye yavaş yavaş boşaltın. Bu sırada çırpma teli ile çorbanızı topaklanmayacak şekilde güzelce çırpın. Kaynamaya başlayınca hazırlamış olduğunuz etleri de ilave edip pişirin.

Düğün çorbası hazır olduğunda üzerine koyarak servis etmek için ayrı bir tencerede tereyağını eritin. Kırmızı biber ve pul biberi ekleyerek sosunu hazırlayın. Çorbanızı, hazırladığınız tereyağı, kırmızı biber ve pul biber sosuyla birlikte servis edebilirsiniz.

