



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

500 gr kuzu gerdan eti
1.5 litre su
Terbiyesi için:
5 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı un
1 yumurta sarısı
Yarım limon suyu
1 su bardağı su
Üzeri için:
Pul biber
2-3 yemek kaşığı tereyağı

Etleri düdüklü tencereye alalım, üzerine suyu ilave ederek kapağını kapatalım ve 30- 35 dakika pişmeye bırakalım. Etler piştikten sonra hızlı bir şekilde soğuması için ayrı bir tabağa alalım. Etler soğuduktan sonra didikleyelim. Diğer taraftan çorbanın terbiyesini hazırlayalım. Bunun için bir kaba yoğurt, un, yumurta sarısı, limon suyu ve içme suyunu ilave ederek güzelce çırpalım. Haşladığımız etin suyunu süzelim, çorba yapacağımız tencereye alalım. Yaklaşık 4 su bardağı et suyu çıkacaktır. Hazırladığımız yoğurtlu karışımı et suyumuzun içine yavaş yavaş ve karıştırarak ilave edelim. Kaynadıktan sonra didiklenmiş etleri de ekleyerek kısık ateşte çorbamızı kaynatalım. Son olarak çorbanın tuzunu da ilave edelim, 5 dakika daha kaynatarak ocağı kapatalım. Üzerine tereyağı ve pul biber ile hazırlamış olduğumuz sosu gezdirip servis yapalım. Dilerseniz çorbayı içerken sirke de ilave edebilirsiniz.

