DÜĞÜN ÇORBASI

300 gr. kuzu gerdan
1 adet soğan
1 yaprak defne yaprağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı dolusu un
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı et suyu
2 su bardağı su
Sos için:
1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Kemikli etlerinizi düdüklü tencerenize koyun. Ya da normal tencereye. Üstünü kapatacak şekilde su koyup kapağı kapamadan bir taşım kaynatın. Bir taşım kaynadıktan sonra suyu atın. Temiz bir su koyun. Bir yaprak defne yaprağı ve bir adet bütün soğan koyun. Etler haşlanana kadar pişirin. Eti içinden çıkarıp küçük parçalara ayırın. didikleyin. Suyunu bir süzgeç yardımıyla üzün. Başka bir tencerede tereyağını eritin. İçine eti koyun. 1-2 dakika çevirin. Üstüne et suyunu ve suyu ekleyin. Suyu arzunuza göre arttırıp azaltabilirsiniz. Kaynamaya bırakın. Bir tarafta yoğurt, yumurta sarısı ve unu çırpın. Kaynayan sudan kepçe yardımıyla yoğurtlu karışımın içine koyun. Karıştırın. Sonra yavaş yavaş yoğurtlu karışımı tencereye dökün. Karıştırın. Tuz ekleyip 1-2 taşım kaynayana fokurdayana kadar pişirin. Bir sos tavasında tereyağını eritin içine arzunuza göre acı kırmızı biber veya tatlı kırmızı biber ekleyin yağı hafif yakın. Servis sırasında tabaklara bir tatlı kaşığı yağ ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:171609 • adı:Düğün Çorbası • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:18.05.2024 - 09:25