



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

1 Kase Haşlanıp didiklenmiş Dana ya da Tavuk Eti
4 bardak Et ya da Tavuk Suyu
4 bardak su
2 yumurta
3-4 kaşık Un
Tuz
Karabiber

Tencereye etsuyunu ya da tavuksuyunu dört bardak suyla birlikte koyup ateşe oturtun. İki yumurta ile 3-4 kaşık unu blenderle güzelce karıştırın.

Tenceredeki su kaynamaya başlamadan un ve yumurta karışımını karıştırarak karıştırarak tencereye ekleyin, tuzunu atın. Kaynayınca kadar karıştırmaya devam edin.

Bir iki dakika daha kaynasın, eğer pütür oluştuysa süzgeçten geçirin.

İçine bir kase didiklenmiş dana ya da tavuk etini ekleyin. Üzerine eritilmiş ve pul biber ilave edilmiş tereyağını gezdirin.

Sıcakken Servis Yapın. Arzu ederseniz yerken birkaç damla limon suyu eklenebilir.