



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

300 gram koyun eti (düğün çorbası için genellikle koyun eti kullanılır, ancak tavuk ya da dana eti de tercih edilebilir)

1 adet soğan

2 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı tereyağı

1 su bardağı et suyu (et suyu yerine tavuk suyu da kullanabilirsiniz)

1 su bardağı yoğurt

1 adet yumurta

Tuz, karabiber ve pul biber (isteğe bağlı)

İlk olarak etinizi küçük parçalara ayırın. Bir tencereye etleri koyun ve üzerini geçecek kadar su ekleyin.

Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 1 saat kadar pişirin. Etler yumuşayıp kemikten ayrılacak kadar piştiğinde, etin suyunu süzün. Etleri bir kenara alıp, kemiklerini ayıklayın ve küçük küçük doğrayın.

Ayrı bir tencerede tereyağını eritin. İçine ince doğranmış soğanı ekleyip, pembeleşene kadar kavurun. Ardından unu ilave edin ve birkaç dakika karıştırarak kavurmaya devam edin. Unun kokusu çıkınca, üzerine et suyunu ekleyin ve karıştırarak kaynamaya bırakın.

Başka bir kasede yumurtayı ve yoğurdu çirpin. Çorbanın içine azar azar ekleyerek sürekli karıştırın. Bu işlem, çorbanın kesilmesini engeller ve kremamsı bir kıvam sağlar.

Çorbanın kaynadığından emin olduktan sonra, içerisine doğranmış etleri, tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak pul biberi ekleyin. Bir süre daha kaynatın.

