



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

MALZEMELER

1/2 kg koyun (kuzu) eti, yağsız
1 çay kaşığı kırmızı biber
9 çorba kaşığı margarin
3 adet yumurta sarısı
12 su bardağı su
1 adet limon
150 gr un
biber
tuz

HAZIRLANIŞI

Eti nohut iriliğinde doğrayın, 12 su bardağı su ve bir tutam tuz ile pişirin. 8 çorba kaşığı yağ ile unu 3 dakika kavurun ve azar azar pişen etlere katın. Karıştırarak on dakika kadar kaynatın. Bir kap içerisinde 3 adet yumurta sarısını limon suyu ile biraz karıştırın. Pişen çorbadan azar azar ilave edip. Çorba kabına boşaltın. 1 çorba kaşığı yağ ile kırmızı biberi ateşte biraz kızdırın ve çorbanın üzerini bu yağ ile süsleyip servis yapın.