DÜĞÜN ÇORBASI

500 gram yağlı koyun eti, ya da gerdanı
1 küçük soğan
1 küçük havuç
Tuz
Karabiber
1 kahve fincanı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1/2 su bardağı süt
2 yumurta sarısı

Eti yıkayarak tencereye koyun ve üzerini dört parmak aşacak şekilde soğuk suyu ilave edin. Soyulmuş soğan, kazınmış küçük bir havuç ve 3-4 tane karabiberi de katarak pişirin.
Yüzeyde beliren köpüğü delikli kepçeyle aldıktan sonra, tencerenin ağzını kapatarak et iyice yumuşayıncaya kadar pişirmeye devam edin.
Pişen eti tencereden çıkartın ve soğuduktan sonra küçük küpler şeklinde doğrayın.
Unu, birkaç kepçe et suyu ile iyice ezdikten sonra, daha önce etin pişmesi sırasında oluşan ve süzerek bir kaba koyduğunuz et suyunun üzerine ilave edin. Tuzunu koyup yeniden ateşe oturtarak 10 dakika kaynatın.
Küçük küpler şeklinde doğradığınız etleri üzerine dökerek bir taşım kaynattıktan sonra indirin.
Çorbaya koyacağınız "terbiye"yi süt ve yumurta sarısını bir kapta hafifçe çırparak yapın ve sıcak çorbaya hızla karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:24090 • adı:Düğün Çorbası • gönderen:sait • indirme tarihi:24.04.2025 - 07:36