DÜĞÜN ÇORBASI

Malzeme
- 200 gram kuzu gerdan
- 6 su bardağı et suyu
- 6 yemek kaşığı sıvı Sana
- 2 yemek kaşığı un
- 1 adet limon
- 2 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber
- Yarım demet maydanoz
- Etin Haşlanması:
- Et
- Su
- 1 adet defne yaprağı
- 1 adet limon suyu
- 1 adet kuru soğan
- Yarım maydanoz sapı

Hazırlanışı
8-9 su bardağı suyu derin bir tencereye koyunuz.
İçine bir adet limonun suyunu, defneyaprağı,kabuklarını soyup, bütün olarak bıraktığımız soğanı ve maydanozların saplarını koyup, kaynatınız.
Kaynayınca etleri ilave ediniz.
Kaynarken oluşan köpükleri bir kaşık yardımı ile toplayarak, orta ateşte en az bir saat kaynatıp, süzünüz.
Haşlanmış kuzu etlerini, küçük parçalar halinde doğrayınız.
Derin bir tencerede 4 yemek kaşığı sıvı Sana kızdırıp, 2 yemek kaşığı unu kokusu gidene kadar pişiriniz.
6 su bardağı et suyunu ekleyip, topak topak olmaması için, karıştırarak kaynatınız.
Doğradığınız etleri ilave edip, kırmızı pul biber, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.
Orta ateşte bir taşım kaynatınız.
Terbiyesi için: Ayrı bir kâsede 1 limonun suyunu ve 2 adet yumurta sarısı karıştırınız.
Maydanozun yaprakları ince ince kıyınız.
Kaynayan çorbaya, devamlı karıştırarak terbiyeyi ilave ediniz.
Bir taşım kaynatıp ateşten alınız.
Küçük bir tavada 2 yemek kaşığı sıvı Sana kızdırıp arzu ettiğimiz miktarda kırmızı pul biber yakınız.
Servis tabağına aldığınız çorbanın üzerine yaktığınız kırmızıbiberi döküp, sıcak olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:28402 • adı:Düğün Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 14:28