



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DÜĞÜN ÇORBASI

4000 gram su (16 bardak)
500 gram koyun eti
1000 gram koyun kemiği
80 gram margarin (4 çorba kaşığı)
80 gram un (1 1/2 kahve fincanı)
1 adet havuç
1 baş soğan
Tuz
TERBİYESİ:
3 adet yumurta sarısı
1 adet limonun suyu
60 gram margarin (3 çorba kaş.)
1 çorba kaşığı kırmızı biber

1 Bir tencereye; 16 bardak su, küçükçe doğranmış 500 gram koyun eti ya da gerdanı, 1000 gram koyun kemiği, soyulmuş bir baş soğan, kazınmış bir havuç ile yarım çorba kaşığı tuz koyarak, tencereyi ateşe oturtmalı, suyun ısınmasıyla üstünde oluşmaya başlayan köpükleri alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve et dağılıncasına yumuşak bir hal alınca kadar orta ateşte aşağı yukarı 3 saat pişmeye bırakmalıdır.

2 Pişince; suyunu süzmek suretiyle başka bir tencereye almalı, pişmiş eti de gayet küçük parçalara ayırdıktan sonra tencereye etsu-yuna ilâve etmeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 Sonra, bir başka tencereye; 4 silme çorba kaşığı margarin ile bir buçuk kahve fincanı un koyarak, 3 dakika kadar kavurmalı, sonra una, bir tarafa bırakmış olduğumuz et suyunu azar azar katmalı ve bir taraftan da iyice çırpma suretiyle suyu unla kanştırmalı, sonra da tencereyi ateşe oturtarak kaynatmaya bırakmalıdır.

4 Bundan sonra bir kuşaneye; 3 adet yumurta sarısı ile 1 adet limonun suyunu koyduktan sonra buna azar azar olmak üzere birkaç kepçede kaynamakta olan çorbadan katmalı ve yumurtaların karışması için bir taraftan da tel ya da çatalla hızlıca vurmali, sonra da bu yumurtalı suyu kaynamakta olan tencereye ilâve ederek, iyice bir karıştırmak ve kâseye alarak üstüne kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı biberli yağ gezdirmeli ve servis yapmalıdır.