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 ısmmasiyle üstünde oluşmaya başlayan köpükleri alıp attıktan sonra tencerenin kapağım kapatmalı ve et dağılırcasma yumuşak bir hal alıncaya 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 tenceredeki 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 çırpmak suretiyle suyu unla kanştırmah, 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 vurmalı, 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.

© lezzetler.com tarif no:33399 • adı:DÜĞÜN ÇORBASI • gönderen:azimet • indirme tarihi:26.04.2024 - 00:11