



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜĞÜN ÇORBASI

Malzemeler:

Yarım kahve fincanı bulgur
1 kahve fincanı haşlanmış yarma (kırık buğday)
1 kahve fincanı nohut
1 kahve fincanı minik köfte
2 kahve fincanı kuşbaşı kuzu eti
1.5 litre et suyu
1 adet yumurta sarısı
Yarım limon suyu
3 kaşık yoğurt
1 kaşık tereyağı ve zeytinyağı
Kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı nane
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı:

Yarma ve nohudu akşamdan ıslatın, ayrı ayrı haşlayın. 1,5 litre et suyuna zeytinyağı, bulgur, haşlanmış nohutu, yarmayı, minik köfteleri ve haşlanmış kuşbaşı kuzu etini koyup iyice pişirin. Ayrı bir yerde limon suyu ve yumurtayı iyice çırpın ve yoğurt ilave edin. Çorbanın suyundan alıp malzemeyi ılıtın. Kaynayan çorbaya yavaş yavaş ilave edip, karıştırarak 15 dakika süreyle kaynatın. Ocağın altını söndürmeden önce tuzunu ayarlayın. Kasele aldığınız zaman kızdırılmış tereyağı pul biberi üzerinde gezdirin. Naneyle süsleyebilirsiniz.