



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜĞÜN ÇORBASI

MALZEMELER

Kuzu gerdanı 750 gr.

Su 12 su bardağı

Tuz 1 tatlı kaşığı

Tereyağı 2 kaşık

Toz kırmızıbiber 1 çay kaşığı

Terbiye için;

Un (tepeleme) 4 kaşık

Süzme yoğurt 4 kaşık

Limon suyu ½ limonun suyu

Yumurta 1 adet

YAPILIŞI

Eti ve 10 su bardağı suyu bir tencereye koyup kaynamaya bırakın. Suyun üstünde oluşan köpükleri bir kepçe veya kaşıkla alın. Su kaynayınca ateşi kısın ve orta ateşte kapalı olarak pişmeye bırakın. Etler yumuşamaya başlayınca tuzunu ilave edin. İyi pişince, tel süzgeçte süzün, suyunu bir kapta saklayın. Etleri soğutup kemikleri ni temizleyin ve küçük parçalar halinde didikleyin veya bıçakla ince ince doğrayın. Et suyunu tekrar ateşe koyup kaynatın. Borcam kapta un, suyu ve kaymağı alınmış yoğurt, yumurta ve limon suyunu çırpın. 2 su bardağı suyu azar azar içine katın ve pütürsüz bir sıvı haline gelene kadar karıştırın. Kaynamakta olan et suyuna bu karışımı yavaş yavaş ilave edin ve bir taşım kaynatın. Sonra bunu tel süzgeçten süzerek başka bir tencereye alın. Böylece oluşabilecek hamur topaklarını ayırmış olursunuz. Sonra etleri çorbaya ekleyip karıştırın ve tencereyi ateşe koyun. Kaynayınca ateşten alın. Bir tavada erittiğiniz tereyağına toz kırmızıbiberi katın ve çorbanın üstüne gezdirip, sofraya getirin. Not : Gerdan eti yerine kemikli kuzu eti de kullanabilirsiniz. Yoğurdun ekşi olmamasına dikkat edilme lidir. Süzme yoğurt kullanırsanız daha iyi olur.