



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

- 2 yemek kaşığı Luna margarin
- 2 yemek kaşığı un
- 5 su bardağı et suyu
- 1 adet limon
- 1 adet yumurta
- 300 gr parça kuzu eti

Tencerede kaynayan 5 su bardağı suya etler eklenir ve bir saat kadar haşlanır. Diğer tarafta un ve Luna margarin kısık ateşte kavrulur ve üzerine azar azar et suyu ilave edilir. Daha sonra bu suyun içerisine etler de eklenir ve et suyunun tamamı konur. Çorba ılındıktan sonra limonun suyu ve yumurta sarısı çırpılarak hazırlanan terbiye karıştırılarak yedirilir.