DÜĞÜN ÇORBASI

16 bardak su
1/2 kg koyun eti veya gerdanı
1 kg koyun kemiği
4 çorba kaşığı margarin
1/2 kahve fincanı un
1 tane havuç
Terbiyesi:
1 baş soğan
1/2 çorba kaşığı tuz
3 yumurtanın sarısı
1 limon suyu
60 gr margarin (1 çorba kaşığı)
Kırmızı biber (1 çorba kaşığı)

Et küçük küçük doğranarak tencereye konur. Üzerine su ilâve, edilir, kemik, soğan, havuç ve tuz da katılarak, ateşe oturtulur. Çorba kaynamaya başlarken köpüklenir. Bu köpükler alındıktan sonra tencerenin kapağı kapatılarak orta bir ateşte 2,5 -3 saat pişirilmelidir. Et, çok yumuşayıp dağılınca suyunu süzüp başka bir tencereye alınmalı, eti de küçük parçalara ayırdıktan sonra ikinci tenceredeki et suyunun içine atmalıdır. Başka bir tencere alıp içerisine dolu 4 çorba kaşığı margarinle un koyarak 3 - 4 dakika kavurmalı ve kavurduktan sonra et suyunu buna azar azar dökmelidir. Ancak bu işi yaparken et suyunu unla iyice halletmelidir. Sonra, tencereyi ateşe koyarak, çorbayı kaynatılmalıdır. Servis yapılırken kemikler çıkarılabilir.
Terbiyesi: Bir kuşanenin içine yumurta sarılarını ve limon suyunu koymalı, sonra 2 kepçe kadar kaynamakta olan çorbadan azar azar katmalı ve çatalla yumurtaları karıştırmalıdır. İyice vurulup karıştırıldıktan sonra bunu, kaynamakta olan tencereye dökmelidir. İyice karıştırdıktan sonra büyük çorba kâsesine boşaltarak, üzerine kızdırılmış üç çorba kaşığı biberli yağ gezdirilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:47142 • adı:Düğün Çorbası • gönderen:organik • indirme tarihi:25.05.2024 - 17:44