



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

Malzeme:

10 su bardağı su
4 parça kuzu gerdan
150 gram Bizim Mutfak Un
100 gram Teremyağ
1 adet limon
3 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Süslemek için :
10 dal maydanoz

Bir tencereye gerdanları ve 2,5 litre soğuk suyu aktarın. Su kaynayınca ateşi kısın. Ara sıra delikli bir süzgeç yardımıyla üzerinde biriken köpükleri alarak, 1 saat kısık ateşte haşlayın. Pişmiş gerdanı bir kaba süzün, süzerken tencerenin dibini almamaya özen gösterin. Gerdanları kemiklerinden ayırın. Başka bir tencerede teremyağı eritip onu birkaç dakika kadar hafif kavurduktan sonra, süzölmüş et suyunu ekleyin ve tekrar kaynatarak altını kısın. Daha sonra kemiklerinden ayırdığınız etleri ekleyin. Yumurta sarıları ve limonu bir kaptaki çırpın ve azar azar kaynayan çorbaya ekleyin. 2 dakika daha kısık ateşte pişirip ocaktan alın. Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanozla tatlandırın. Servis kaselerine paylaşın. Sıcak servis yapın.