



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

Malzemeler

400 g kemikli boyun eti
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
4 diş sarımsak
1 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı sirke
1 adet limon
2 yemek kaşığı un
2 litre su
Az miktar tuz

Hazırlanışı

Kemikli etler, ağız kapalı bir tencerede 2 litre suyla haşlayarak pişirilir. Eti sudan çıkardıktan sonra et suyu bir kenarda muhafaza edilir. Etimizi kemiklerden ayıklayıp küp (zar) şeklinde doğranır. Başka bir tencerede yağ kızdırılarak, soğan ve sarımsaklar pembeleşene kadar kavrulur. Soğan ve sarımsaklar pembeleştikten sonra un ilave edilerek 1-2 dakika daha kavrulur. Önceden bir kenara ayrılmış olan et suyu, unun kavrulduğu tencereye eklenir. Çorba kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Çorba kaynarken başka bir kapta yoğurt az suyla çırpılır ve içine sirkeyle limon ilave edilerek kaynamakta olan çorbaya katılır. Bir-iki taşımlik kaynattıktan ve kıvamı kontrol edildikten sonra baharatlar da katılarak sıcak servis yapılır.