



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜĞÜN ÇORBASI

Yarım kg kuzu gerdan
8 su bardağı su
1 soğan
1 havuç
2 kahve fincanı un
2 su bardağı et suyu
2 yumurta sarısı
1 limon suyu
1 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
Tuz

Soğanı soyup 3-4 parçaya kesin. Havucu temizleyip iri parçalar halinde doğrayın. Kuzu gerdanı tencereye alıp 8 su bardağı su, havuç ve soğanı ilave edin. Yüksek ateşte boyun eti yumuşayınca kadar haşlayın. Eti kevgirle çıkarıp bir tabağa alın. Tenceredeki et suyunu süzerek başka bir tencereye aktarın, kaynamaya bırakın.

Unu derin bir kaba alıp 2 su bardağı ılık et suyu ilave edin ve iyice çırpın. Tencerede kaynamakta olan etsuyuna yavaş yavaş ekleyip sürekli karıştırın. Tuz ilave edip 15 dakika daha pişirin.

Kuzu gerdanın etlerini kemiklerinden ayırıp küçük küpler halinde doğrayın ve çorbaya ilave edin. 2 yumurta sarısı ile limon suyunu bir kasede çırpın. Kaynamakta olan çorbanın suyundan 2-3 kaşık ekleyip ılıştırın. Sürekli karıştırarak çorbaya ilave edin. Bir taşım kaynatıp çorbayı ateşten alın.

Margarini tavada eritip kırmızı biberi ekleyin ve ateşten alın. Çorbanın üzerine gezdirip sıcak olarak servis yapın.

Not: Davet sofralarımızın en sevilen çorbalarından biri olan düğün çorbasını derseniz diğer mevsim sebzeleriyle zenginleştirebilirsiniz.