



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

3 litre et suyu
120 gr. un
120 gr. tereyağı
250 gr. koyun eti
5 yumurta
1,5 limon
Tuz

Yağ ile un çorba tenceresinde 4-5 dakika müddetle kızartmadan kavrulur. Et suyu ilâve edilir. Kaynamasından itibaren 10 dakika pişirilir. Ayrı bir kapta haşlanmış et, fındık büyüklüğünde doğranır. 5 yumurta sarısı, 1,5 limon suyu ilâve edilerek çarpılır. Bir bardak soğuk su ile sulandırılır. Kaynayan çorbaya ilâve edilir. Hazırlanan et konur. Tuz atılır.