DÜĞÜN ÇORBASI

Mehtap Öztürk

300 gr. kuzu eti
et suyu
tuz
Terbiyesi için:
3 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 yumurta
yarım limon
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

1) 300 gr. kuzu etini önceden pişirin. Kuzu etlerini elinizle didikleyin. Tencereye et suyunu ve didiklenmiş etleri ilave edin ve et suyunu kaynatın. Terbiyesi için ise bir kanştırma kabına 3 çorba kaşığı yoğurdu alın. Üzerine 2 çorba kaşığu unu ilave edin.
2) Üzerine 1 adet yumurta kırın. Üzerine soğuk su yarım limon suyunu ilave edin. Çırpma teliyle karıştırın. Daha sonra terbiyeye sıcak su ilave edin ve karıştırın. Terbiyeyi tencereye ilave edin. Çorbaya en son olarak tuzunu ilave edin ve Düğün çorbasını pişirin. Düğün çorbasını servis tabağına alın. Üzerine eritilmiş tereyağı ve toz kırımız biber ilave edip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:59983 • adı:Düğün Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.05.2024 - 06:03