



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

16 su bardağı su
500 gr koyun eti (gerdan tarafından)
1 kg koyun kemiği
4 çorba kaşığı tereyağı
90 gr (3/4 su bardağı) un
1 havuç (kazınmış, irice doğranmış)
1 soğan (soyulmuş)
1 tatlı kaşığı tuz
Terbiyesi:
3 yumurtanın sarısı
1 limonun suyu
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kırmızı biber

Suyu, koyun etini, kemiklerini, havucu, soğanı ve tuzu derin bir tencereye koyarak orta ateşte 3 saat, et dağılacak gibi yumuşayana kadar kaynatınız. Kaynama sırasında suyun üstünde biriken köpükleri delikli kepçeyle alınız.

Et iyice piştikten sonra tencereyi ateşten indirip başka bir tencereye süzünüz. Koyun etini çok ince doğradıktan sonra süzdüğünüz et suyuna karıştırınız. Sebzelerini atınız.

Başka bir tencerede tereyağı ve unu 3 dakika kadar kavurunuz. Sonra unu, süzdüğünüz et suyuna azar azar yumurta teli ile karıştırarak katınız. Tencereyi ateşe oturtup kaynamaya bırakınız.

Terbiyeyi yapmak için küçük bir kasede 3 yumurta sarısı ile limon suyunu iyice karıştırınız. Kaynamakta olan çorbadan iki kepçe alarak azar azar ve devamlı karıştırarak terbiyeye katınız. Sonra bu karışımı kaynamakta olan çorbaya azar azar devamlı karıştırarak ekleyiniz. 2 dakika sonra çorbayı ateşten indirip servis kasesine boşaltınız.

Küçük bir tavada 3 çorba kaşığı tereyağı kızdırınız. Kırmızı biberi tereyağına karıştırdıktan sonra servis kasesindeki çorbanızın üstüne döküp hemen servis ediniz.