



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DÜĞÜN ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

500 gr. gerdan eti (boyun eti ya da 400-500 gr. kuzu parça et)  
6 yemek kaşığı zeytinyağı (ya da 1 yemek kaşığı tereyağı)  
3 yemek kaşığı dolusu un  
10-12 su bardağı ılık et suyu  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı haspir (bir çeşit safran ya da ½ yemek kaşığı kuru fesleğen ½ yemek kaşığı nane)  
1 çay kaşığı tereyağı

Düğün çorbası yapmak için boyun eti ya da gerdan eti gibi yumuşak bir et kullanmanız gerekir. Kemikli ya da kemiksiz kuzu parça et, dana kuşbaşı et de bu yemek için uygundur. Ancak dana kuşbaşı etini tavla zarı formunda doğrayarak çorbaya katmalısınız.

Eti, düdüklü tencereye koyup üzerine 2 adet orta boy kuru soğanı ve 1 limonun suyunu ekleyerek haşlayın. İyi yumuşayan eti ocaktan alıp ılık hale gelmesini bekleyin. Ilık hale gelen eti sudan alıp küçük küçük didikleyin ve bir tabakta biriktirin. Eğer tenceredeki et suyu azalmışsa üzerine sıcak su ilave ederek en az 12 su bardağı et suyunu hazır edin.

Zeytinyağı ya da tereyağını orta boy bir tencereye aktarıp hafifçe kızdırdıktan hemen sonra unu ilave edin. Orta ısı ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 2-3 dakika, un hafifçe sararıncaya kadar kavurun.

Üzerine ılık ya da soğuk haldeki et suyunu yavaş yavaş ekleyerek karıştırmaya devam edin. (çorba suyunun topaklanmaması, pürüzsüz kıvamda olmas gerekir) Çorbanın suyu koyulaşmış tarhana çorbası kıvamına gelinceye kadar kaynatın.

Kaynamaya başlar başlamaz didiklediğiniz etleri aktarıp tuz ve karabiberi serpin. Birkaç kez daha karıştırarak 5 dakika kadar pişirdiğiniz çorbayı ocaktan alın.

Tereyağını küçük bir tencereye koyup erittikten sonra haspiri ya da kuru vesleğen ve naneyi ilave ederek 1 dakika kadar pişirin. Hazırladığınız bu sosu çorbanın üzerine gezdirin. (haspir yerine kırmızı pul biber de kullanabilirsiniz)

Not: Çorbanın kıvamı gerektiğinden katı olursa 1-2 su bardağı sıcak süt ilave ederek domates çorbası ya da tarhana çorbası kıvamına getirin.