



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

Elif Korkmazel

250 gr. kemikli koyun eti
6-7 su bardağı su
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı un
Yarım limon suyu
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Tuz

Eti suda haşlayın. İyice pişince eti kemiklerinden ayırıp didin. Tekrar suyun içine katıp birkaç dakika daha kaynatın. Ocağın altını kapatın. Un, yumurta sarısı ve limon suyunu iyice çırpın. Et suyuyla ılıtın ve yavaş yavaş çorbaya ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Üzerine tereyağında yakılmış kırmızıbiber gezdirerek servis yapın.