



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

Yarım kilo gerdan kuzu eti

1.5 litre su

Yarım su bardağı un

Yarım su bardağı su

Yarım limon suyu

100 gr tereyağı

Tuz, kırmızı biber

Kuzu etini 1.5 litre suda biraz tuz ilave ederek haşlayın.

Su kaynarken üzerinde oluşan köpüğü delikli kepçe ile alıp atın.

Daha sonra bu etleri haşladığınız sudan çıkartıp parçalayın.

Eti haşladığınız suyu bir süzgeç yardımı ile süzün ve bu suyu tekrar ateşe koyun (su azsa üzerine su ilave edin).

Yarım su bardağı su ile yarım su bardağı unu karıştırıp kaynamakta olan et suyuna karıştırarak ekleyin. Tuzunu ilave edip 5-10 dakika daha pişirin. Küçük parçalara ayırdığınız eti çorbaya ilave edin. İçine yarım limon suyunu sıkın.

Bir tavada 100 gr tereyağını kızdırıp kırmızı biberi ilave ederek ateşten alın.

Çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.