



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DÜĞÜN ÇORBASI

Ebru Omurcalı

500 gr. gerdan eti
8 su bardağı su
4 çorba kaşığı un
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
6 diş sarımsak
1 çay bardağı sirke
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Gerdan etini 8 su bardağı su ile haşlayın. Haşlandıktan sonra eti minik parçalara ayırın. Yoğurt, yumurta ve unu ayrı bir kaptaki iyice çırpın. Etin suyundan alarak yoğurtlu terbiyeyi ısıtın ve çorbaya ekleyin. Taşmamasına dikkat ederek 15 dakika kaynatın. Ezilmiş sarımsak ve sirkeyi iyice karıştırın çorbanın yanında servis yapın.