



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

350 gr kuzu eti
3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta
3 yemek kaşığı tereyağı
Biraz tuz
Pul biber
Limon suyu

Etleri kuşbaşı doğrayarak haşlayalım. Kemikli ise kemiğinden sıyrarak ufak ufak didikleyelim. Diğer taraftan çorbanın terbiyesini hazırlayalım. Bunun için yoğurt ve unu güzelce çırpalım, yumurta ve az limon suyu ilave ederek iyice karıştıralım. Hazırladığımız yoğurtlu karışımı et suyumuzun içine yavaş yavaş ve karıştırarak ilave edelim. Didiklenmiş etleri de ekleyerek kısık ateşte çorbamızı birkaç dakika daha kaynatalım. Son olarak çorbanın tuzunu da ilave ederek üzerine tereyağı ve pul biber ile hazırlamış olduğumuz sosu gezdirip servis yapalım.



Fotoğraf "pi" tarafından gönderildi. 17.08.2019