



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜĞÜN ÇORBASI

200 gram yağlı koyun eti kemiksiz  
2 bardak et suyu  
2 çorba kaşığı un  
1 adet soğan  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 kaşık yoğurt  
1 adet yumurta  
Yeteri kadar tuz.  
Yarım limon

Bir kap içinde çorba eti, et suyu tarifi üzerine pişirilir. Bir kaba un, yumurtanın sarısı, limon, yarım bardak soğuk su, yoğurt konularak el ya da kaşıkla karıştırılır. Koyu bir terbiye hazırlanır. Kaynamış, süzölmüş, iki bardak et suyu bu terbiye ile karıştırılarak hafif ateşte un kokusu çıkıncaya kadar kaynatılır. Süzgeçten geçirilir. 200 gram pişmiş et küçük küçük kesilerek çorbaya katılır. Servis edileceği zaman üzerine düğün eti yağı, doğulmuş tarçın ve bahar konur.