



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜĞÜN ÇORBASI

Necip Usta

1/2 koyun boynu  
1 tatlı kaşığı tuz  
15 su bardağı soğuk su (3 litre)  
2 adet yumurta sarısı  
1 küçük baş soğan  
1 adet limon suyu  
1 küçük havuç  
1 çorba kaşığı dolusu tereyağı  
2 kahve fincanı un  
1 çay kaşığı kırmızıbiber  
1/2 bardak et suyu

- 1) Koyunun boynunu bir tencereye koyup üzerine 15 bardak soğuk su, 1 küçük soğan, 1 küçük havuç koyup hızlı ateşte kaynatınız.
- 2) Kaynarken üzerindeki köpükleri bir kevgirle alıp atınız ve pişinceye kadar orta ateşte 2 saat kaynatıp boynu bir tabağa çıkarınız.
- 3) Suyunu bir tencereye süzdürünüz, bu su tam 2 litre olmalıdır. Bu suyu tekrar ateşe koyunuz.
- 4) Küçük bir kapta unla Vz bardak et suyunu iyice karıştırınız ve kaynamakta olan çorbayı yediriniz.
- 5) Sonra tuzunu ilâve edip ağır ağır kaynatarak 15 dakika daha pişiriniz.
- 6) Tabaktaki boynun etini iyice temizleyip zar gibi doğrayınız ve çorbaya ilâve ediniz.
- 7) 2 yumurta sarısını çatalla iyice karıştırıp, limon suyunu katınız ve 1-2 kaşık çorba suyu ile ılık hale getirdikten sonra çorbaya ilâve ediniz.
- 8) Tereyağını bir tavada kızdırıp kırmızıbiberi ilâve ederek ateşten alınız. Çorbayı sıcak servis yaparken tabakların üzerine birer çay kaşığı kırmızıbiberli yağ gezdiriniz.