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.

© lezzetler.com tarif no:80085 • adı:DÜĞÜN ÇORBASI • gönderen:im • indirme tarihi:27.04.2024 - 21:36