



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile

1 Tatlı Kaşığı tuz, kırmızı tozbiber, kuru nane

750 gr kuzu kuşbaşı

12 Su Bardağı su

Etleri 10 bardak suyla haşlamaya bırakın kaynayınca kefini alın etler pişince tencereden alıp didikleyin etsuyu kısık ateşte kaynamaya devam etsin başka bir kapta un yoğurt yumurta ve limonu karıştırın üzerine azar azar 2 bardak su ekleyin bu sosu bir taşım kaynatıp tel süzgeçten geçirip kaynayan etsuyuna ilave edin kıvamı gelince çorbayı ocaktan alın tavada erittiğiniz sana ile kırmızı tozbiber ve naneyi çorbanın üzerine gezdirin servis yapın