



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Çay Kaşığı kırmızı pul biber
- 3 Çorba Kaşığı Sana Margarin
- 100 gr kuzu gerdan
- 4 Su Bardağı et suyu
- 2 Çorba Kaşığı un
- 1 Adet yumurta
- 2 Çorba Kaşığı yoğurt
- 3 Çorba Kaşığı limon suyu

Kuzu gerdanı 4 su bardağı suda haşlayın.küp küp doğrayın. Suyunu süzüp,ayrı bir tencereye alın. Un, yoğurt, limon suyu ve yumurtayı derin bir kaptı iyice çırpın.yavaş yavaş ocaktaki et suyuna ilave edin.tuzunu ayarladıktan sonra etleri ilave edin. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra,ayrı bir tavada margarini eritin ve pul biberi yakıp çorbanın üzerine gezdirin.