



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 4 Bardak et yada tavuk suyu
- 1 Kase haşlanmış dana ya da tavuk eti (didiklenmiş)
- 3 Yemek Kaşığı un
- 4 Bardak su
- 2 Adet yumurta

Tencereye et suyunu yada tavuk suyunu 4 bardak suyla birlikte ateşe oturtun.2 yumurta ile 3-4 kaşık unu blendırla güzelce karıştırın.tenceredeki su kaynamaya başlamadan un ve yumurta karışımını karıştırarak karıştırarak tencereye ekleyin.tuzunu ve karabiberi atın,kaynayınca kadar karıştırmaya devam edin. Bir iki dakika daha kaynasın, içine 1 kase didiklenmiş tavuk yada dana etini ekleyin.üzerine eritilmiş ve pul biber ilave edilmiş sana margarini gezdirin, sıcakken servis yapın.