



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ÇORBASI

500 gram koyun eti (kemikli)
6 su bardağı su
2 tatlı kaşığı tuz
1/3 su bardağı un
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı limon suyu
1,5 yemek kaşığı margarin
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı kırmızıbiber

Eti kısık ateşte kendi suyu ile 40 dakika kadar pişirin. 5 su bardağı sıcak su, karabiber ve tuz ekleyin, yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin. Kevgirle sudan çıkarıp kemiklerini ayıklayın. Eti 1 santim irilikte doğrayın, et suyuna koyup kaynamaya bırakın. Unu kalan su ile ezin, çorbaya ekleyin ve kaynayınca kadar karıştırıp 10 dakika pişirin. Yumurtayı ayrı bir kaptan, limon suyu ile iyice çırpın, içine sıcak çorbadan birkaç kaşık koyarak ılıtın. Limon suyu - yumurta karışımını, tencereye azar azar eklerken çorbayı sürekli karıştırın. Kaynayınca ocaktan alın. Yağı tavada eritip kırmızıbiberi ekleyin, bir iki kez çevirin, ocağı kapatıp çorbanın üzerine gezdirin.