



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜĞÜN ÇORBASI

1 kg. kemikli kuzu gerdan  
1 adet soğan  
10 bardak su  
3 çorba kaşığı un  
1 adet limonun suyu  
2 adet yumurtanın sarısı  
Üzerine:  
1 tatlı kaşığı pul biber  
2 çorba kaşığı tereyağı

Tencereye suyu koyun. Eti ve bütün soğanı, et kemikten rahatça ayrılana kadar pişirin. Eti kemiğinden ayırın ve didikleyin. Bir kasede unu ve yarım su bardağı et suyunu karıştırıp tuz ekleyin. Et suyu kaynamaya başlayınca, unlu karışımı ekleyin. Eti tencerede 15 dakika kaynatın. Limon suyu ile yumurta sarılarını çırpın ve tencereye katıp bir taşım kaynatın. Tereyağında yakılmış pul biberi üzerine gezdirerek servis yapın.



Fotoğraf "siyami" tarafından gönderildi. 05.10.2014