



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜĞÜN ÇORBASI

250 gr. kuşbaşı kuzu eti  
8 su bardağı su  
1 çorba kaşığı dolusu tereyağı  
2 çorba kaşığı un  
1 su bardağı süt  
Tuz

Kuzu etini suda haşlayıp elinizle didikleyin. Et suyunu soğuması için bir kenara alın. Tereyağı ve unu bir tencereye koyun. Un hafif pembeleşene kadar kavurun. Sütü ve soğuk et suyunu ekleyin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Daha sonra didiklenmiş eti ve tuzu katın. Bir-iki taşım daha kaynadıktan sonra tencereyi ocaktan alın.



Fotoğraf "minikkis" tarafından gönderildi. 14.08.2020