DÜĞÜN ÇORBASI

10 su bardağı et suyu
200 g kuzu eti ya da koyun kaburgasının sıkı eti
4 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı biber
Terbiyesi için:
2 adet yumurta veya 4 adet yumurta sarısı
4 çorba kaşığı limon suyu
½ su bardağı ılık çorba suyu

Et bir tencerede haşlanarak küçük parçalar halinde doğranır.
Et haşlanırken et suyu da birlikte hazırlanabilir.
Etler, et suyuyla birlikte ayrı bir tencerede kaynamaya bırakılır.
Bu arada ılık çorba suyundan bir miktar başka bir kaba alınarak unla birlikte iyice ezilir.
Kaynamakta olan çorbaya sürekli karıştırılarak eklenir.
Un kokusu kayboluncaya kadar kısık ateşte pişirildikten sonra ateşten alınır.
Yumurta ve limon suyu iyice çırpıldıktan sonra çorbaya ilave edilir.
Servis yapılmak üzere kaselere alınır.
Kızdırılmış yağa kırmızı biber karıştırılarak çorbanın üzerine gezdirilir.
Yanında ekmek garnitürüyle servis yapılır.

Fotoğraf "perver" tarafından gönderildi. 19.11.2019

© lezzetler.com tarif no:95960 • adı:Düğün Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.05.2024 - 17:46