



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜĞÜN ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

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

Ete yeterince su ilave ederek haşlayınız.  
Eti haşlarken et suyunu da çıkarınız.  
Haşlanan etleri küçük zarlar halinde doğrayınız.  
Ayrı bir kasede çorbanın suyundan biraz alarak ılıtınız ve unla birlikte eziniz  
Kaynamakta olan çorbaya sürekli karıştırarak ilave ediniz.  
Un kokusu kayboluncaya kadar kısık ateşte pişirerek ateşten alınız.  
Yumurta ve limon suyunu ayrı bir kasede iyice çırpınız.  
Çorbaya ilave ederek iyice karıştırınız.  
Haşlanan etleri elinizle de küçük parçalar haline getirebilirsiniz.  
Unu suyla ezebilirsiniz ancak ezildikten sonra biraz çorba suyu ekleyiniz.  
Karıştırırken yumurta çırpma teli kullanırsanız, çorbanın daha net ve pütürsüz pişmesini sağlamış olursunuz.  
Servis yapılmak üzere kaselere alınız.  
Yanında ekmek garnitürü (kruton) kullanınız.  
Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdiriniz.

