



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY DÜĞÜN ÇORBASI

3 Çorba kaşığı pişmiş et veya tavuk eti
1/2 Limon
1 Tatlı kaşığı tuz
1/2 Çorba kaşığı un
1 Yumurta
1/2 Çorba kaşığı tereyağı
1 Çay kaşığı kırmızıbiber

Eti fındık büyüklüğünde doğrayıp 4 su bardağı suyla kaynatınız. Bir kâseye yumurta kırıp un ve limon suyu katınız. Çatalla çarpıp sulandırınız. Karıştırarak kaynamakta olan suya tuzla birlikte ilâve edip bir taşım kaynatınız. Çorba kâsesine boşaltıp, üzerini eritilmiş kırmızıbiberli yağ ile süsleyiniz.

[ML® Düğün Çorbası için tıklayın](#)