



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KOLAY DÜĞÜN ÇORBASI

MALZEMELER

2 çorba kaşığı margarin

1.5 çorba kaşığı un

1 litre et suyu

1 adet limon

1 adet yumurta

300 gr parça kuzu eti

HAZIRLANIŞI

1 litre kadar suya parça etler atılır, 1 saat kadar kaynatılır. Diğer tarafta un ve yağ kısık ateşte hafifçe çevrilerek kavrulur ve üzerine yavaş yavaş etin suyu eklenir. Daha sonra bu suyun içine etler de atılır ve et suyunun tamamı konulur. Çorba ılıdıktan sonra 1 limonun suyu ve yumurta sarısı çırpılarak terbiye yapılır ve pişen çorbaya ilave edilir.
