



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY DÜĞÜN ÇORBASI

Koyunun kaburgasındaki sıkı etlerinden, keskin bir bıçakla ufak parçalar kesip gereğince âdi su ile bir tencerede, orta ateş üstünde kaynatınız. Köpüğünü aldıktan ve etler ilik gibi olduktan sonra tuzunu koyunuz. Daha sonra suyun bir miktarını bir kaba alıp has un ilâvesiyle bulamaç yapıp şinuvadan geçiriniz. Sonra azar azar çorbaya yedirip un kokusu yok oluncaya kadar pişiriniz. Bir kâseye gerektiği kadar yumurta kırıp limon suyu ile çalkaladıktan sonra ılık su ile karıştırarak, sulandırıp azar azar çorbaya yediriniz. Bir iki dakika geçince indirip kâseye boşaltınız, üzerine düğün yahnisi yağı gezdirip az tarçın atıp servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:52220 • adı:KOLAY DÜĞÜN ÇORBASI • gönderen:Tvoli • indirme tarihi:03.05.2025 - 16:29