



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY DÜĞÜN ÇORBASI

Koyun etinin kaburgasındaki sıkı etlerinden küçük küçük parçalar halinde doğramış eti su ilâve ettiğiniz tencereye koyarak orta ateşe koyunuz. Köpüğünü alıp etler ilik gibi olduktan sonra tuz karıştırıp, süzgeçten geçiriniz. Bu karışımı azar azar çorbaya yedirip un kokusu kayboluncaya kadar pişiriniz. Sonra bir kab içine yumurta kırıp, limon suyu da katarak, bir miktarda ılık su ilâvesiyle karıştırın. Bunu da sulandırarak azar azar çorbaya yediriniz. Bir kaç dakika sonra ocaktan indirip üzerine yağ katarak sofraya götürünüz.

© lezzetler.com tarif no:87486 • adı:KOLAY DÜĞÜN ÇORBASI • gönderen:pişiren kadın • indirme tarihi:08.04.2025 - 05:46