



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY USULÜ DÜĞÜN ÇORBASI

HAMURU İÇİN:

2 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Tuz, gerektiği kadar su

ÇORBA İÇİN:

1 tavuk göğüs eti
2 diş sarımsak
Tuz

TERBİYESİ İÇİN:

1 adet yumurta
1 adet limon suyu
1 çorba kaşığı un

ÜZERİ İÇİN:

1,5 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Tavuk sarımsak ve tuz ilave edilerek haşlanır. Hamuru hazırlamak için iki su bardağı un, kabartma tozu, su ve tuz karıştırılarak orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamur 20 dakika dinlendirilir. Dinlenmiş hamur bir cm kalınlığında açılır ve küp şeker boyutunda dilimlenir ve kızartılır. Haşlanan etler tencereden alınır ve küçük parçalara ayrılır. Yumurta, limon suyu ve un bir kaptaki karıştırılır, et suyundan azar azar karışıma eklenerek ılıtılması sağlanır ve yavaşça ılınan terbiye çorbaya ilave edilir. Çorba kısık ateşte kaynamaya bırakılır. 10 dakika kaynatıldıktan sonra ateşten alınır, kızarmış hamurlar, yağda kızdırılmış pul biber ve nane çorbanın üzerine gezdirilerek servis edilir.