



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARİAJ ÇORBASI

(POTAGE MARIAGE)

8 kişilik MALZEME :

- 1/2 koyun boynu
- 10 su bardağı koyunun boynunun piştikten sonraki suyu (2 litre)
- 2 kahve fincanı un
- 1/2 bardak et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 bardak süt
- 2 yumurtanın sarısı
- 1 çorba kaşığı dolusu tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı biber

YAPILIŞI :

Koyunun boynunu bir tencereye koyup üzerine üç litre soğuk su, bir küçük soğan, bir küçük kereviz yaprağı, bir küçük havuç koyup hızlı ateşe koyunuz
Kaynayacağına yakın üzerine toplanacak köpükleri bir kevgirle alıp atınız
Orta ateşte kontrol ederek iki saat veya daha fazla pişirip boynu bir tabağa çıkarınız
Suyunu bir tencereye süzdürünüz
On su bardağı iki litre olmalıdır; suyu tekrar ateşe koyunuz
Küçük bir kaptan unla yarım bardak et suyunu iyice karıştırınız
Kaynamakta olan çorbaya yediriniz
Sonra tuzunu ilâve edip ağır ağır kaynatarak onbeş dakika daha pişiriniz
Tabaktaki boyun etini temizleyip zar gibi doğrayınız
Çorbaya ilâve ediniz ve ateşten alınız
Süt ile yumurta sarısını küçük bir kaptan karıştırarak çorbaya yedirip servis ediniz
Tereyağını kırmızı biberle kızartıp tabaklardaki çorbanın içerisine taksim ediniz.