



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUMELİ USULÜ DÜĞÜN ÇORBASI

1 paket Knorr Düğün Çorbası
300-400 gr. kuzu gerdan eti
2 adet orta boy kuru soğan
2 tablet Knorr Bulyon
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı beyaz toz karabiber
Varsa 1 çay kaşığı toz kişniş
Terbiyesi için:
1 tepeleme yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1/2 su bardağı yoğurt
2 su bardağı su

Yapmak için boyun eti ya da gerdan eti gibi yumuşak bir et kullanmanız gerekir. Kemikli ya da kemiksiz kuzu parça et, dana kuşbaşı et de bu yemek için uygundur. Ancak dana kuşbaşı etini tavla zarı Formunda doğrayarak çorbaya katmalısınız. Haşlayıp didiklediğiniz 2 adet tavuk budu da kullanabilirsiniz.

Eti, düdüklü tencereye koyup üzerine 2 adet orta boy kuru soğanı bütün olarak ekleyerek haşlayın. İyice yumuşayan eti ocaktan alıp ılık hale gelmesini bekleyin. Eti sudan çıkarıp küçük küçük didikleyin ve bir tabakta biriktirin. Eğer tenceredeki et suyu azalmışsa üzerine su ilave ederek en az 8 su bardağı et suyu hazırlayın. Et suyunu orta boy bir tencereye aktarıp orta ısı ateşin üzerine oturtun. Kaynamaya başlar başlamaz, didiklediğiniz etleri aktarıp tuz, karabiber ve kişnişi serpin.

Çorbanın terbiyesi için;

Yumurtaları bir kaseye kırıp üzerine yoğurt ve unu ekleyin. 1 paket hazır düğün çorbası ve 2 su bardağı suyu da katıp tel çirpıcı ya da çatal yardımıyla iyice çirpin. Kaynayan et suyundan 1 kepçe kadar alarak terbiye sosunun içine katın ve sosu ılık hale getirin. Ilık hale gelen sosu karıştırarak çorbaya ekleyin. Çorbayı orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak 10 dakika daha pişirip ocaktan alın. Sıcak sıcak servise sunun.

[ML® Düğün Çorbası için tıklayın](#)