



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI DÜĞÜN ÇORBASI

Yarım kg kuzu kuşbaşı
4 diş sarımsak
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
8 su bardağı et suyu
1,5 tatlı kaşığı tuz

Etin üzerine su konur, yumuşayana kadar pişirilir. Un ve yağlar bir tencereye konur, un sararana kadar kavrulur. Sonra suyundan alınmış et ve dövülmüş sarımsak atılır. Bir kaç dakika çevirdikten sonra tuz ve et suyu eklenir, karıştırarak bir taşım pişirilir.