



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ DÜĞÜN ÇORBASI

MALZEMELER

100 gr kuzu kuşbaşı
yarım kilo süt
4 çorba kaşığı un
2,5 su bardağı et suyu
tereyağ
tuz
üzerine;
kırmızı toz biber

YAPILIŞI

Eti küçük bir tencerede kendi suyuyla pişirin. İyice piştikten sonra çok küçük küpler halinde kesin(Etler bir bezelye tanesinin yarısı kadar olmalı). Ayrı bir tencerede tereyağını eritin. Unu ilave edip kavurun. Sonra sütü ve et suyunu ilave edin. Çorba koyulaşana kadar kaynatın. Dibinin tutmaması için sürekli karıştırmalısınız. Kaynayan çorbaya daha önce böldüğünüz etleri ekleyip bir taşım daha kaynatın.