



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TERBİYELİ DÜĞÜN ÇORBASI

250 gr. koyun etini küçük doğrayın. Tencereye 400 ml. su koyup, etler yumuşayana kadar pişirin. Başka bir tencereye 1 lt. kemik suyunu koyun. 1/2 limonu kabuğuyla kaynamatın ve limonu çıkartın. Genişçe bir tencereye 20 gr. tereyağı koyun, unu katıp orta ateşte kavurun. Sıcak et suyunu azar azar ekleyerek karıştın, tuzlayın. Etleri ilave edip boza kıvamına gelene kadar pişirin. 1 limonun suyunu sıkın ve 2 yumurta sarısı ile çırpın. Kaynayan çorbadan azar azar alıp, yumurtalara ekleyin.

---