



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

DÜĞÜN ÇORBASI



300 Gr. kuzu eti
1 Çorba kaşığı ince doğranmış kuru soğan
1 Adet yumurta
3,5 Çorba kaşığı un
1 Su bardağı yoğurt
7 Su bardağı su
2 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # Tencereye çok küçük doğranmış kuzu eti konur, üzerine ince kıyılmış soğan konur, 7 su bardağı su eklenir. Etler normalden biraz fazla haşlanır.
- # Eğer et düdüklü tencerede haşlanacaksa kaynama konumuna geldikten sonra, kısık ateşte 17 dakika haşlanır.
- # Et haşlandıktan sonra ılıması için beklenir.
- # Çukur bir kabin içinde, yoğurt, yumurta, un tuz ve ılımış etin haşlama suyundan 1 su bardağı, tel çırpıcı ile ya da çatalla pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
- # Haşlanmış et ve suyun üzerine hazırlanan yoğurtlu terbiye ince olarak akıtılır, bir taraftan da karıştırılır.
- # Çorba, orta ateşli ocağa konur, karıştırılır, kaynama noktasına gelince, ocak kısılır 5 dakika daha pişirilir.
- # Çorba sıcak olarak servis kaselerine konur, üzerine sıvıyağda kızdırılmış kırmızı pul biber gezdirilir, servise sunulur.

Not: Orijinal düğün çorbası reçetesinde kuru soğan yoktur. Bu usulde, kuru soğan etle haşlandığı için damakta hoş bir lezzet bırakır.