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 kabın 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 645 | Adı: Düğün Çorbası | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 07:37