

# Düğün Çorbası

Toplam 130 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 15/10

Didiklenmiş kuzu eti ve yoğurtlu terbiye ile hazırlanan geleneksel etli çorba.

## Malzemeler

- 500 gr Kuzu gerdan
- 6 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1.5 çay kaşığı Tuz

## Terbiye için

- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

- Kuzu gerdanıyla birlikte 50 dakika haşlayın.
- Eti tencereden alındıktan sonra et suyunu süzün.
- Yoğurt, yumurta sarısı ve limon suyunu pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Terbiyeye 1 kepçe sıcalet suyu ekleyip karıştırın sonra tencereye dökün.
- Didiklenmiş eti ve tuzu ekleyip 10 dakika kısık ateşte pişirin.
- Tereyağında pul biberi 30 saniye kızdırın çorbayı üzerine gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Terbiyeyi çorbaya eklemeyden önce sıcalet suyuyla 111 yoğurt kesilmez.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne tereyağı pul biber gezdirip limon dilimiyle sıcakta servis edebilirsiniz.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten

