



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Düğün Çorbası



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 250 gr kuzu gerdan veya incik
- 6 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Terbiyesi için:

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt veya yoğurt
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Yapılışı:

1. Eti Haşlama:

- Kuzu etini yıkayıp tencereye alın ve üzerine 6 su bardağı su ekleyin.
- Orta ateşte et yumuşayana kadar yaklaşık 30-35 dakika haşlayın.
- Haşlanan eti didikleyip bir kenara alın, haşlama suyunu süzerek saklayın.

2. Çorbayı Hazırlama:

- Tereyağını tencerede eritin, unu ekleyip hafifçe kavurun.
- Üzerine süzdüğünüz et suyunu ekleyin ve karıştırarak kaynamaya bırakın.
- Didiklenmiş eti ekleyin.

3. Terbiyeyi Ekleyip Piştirme:



- Ayrı bir kasede yumurta sarısı, un, süt (veya yoğurt) ve limon suyunu çırpın.
- Çorbanın suyundan bir kepçe alarak terbiyeye ekleyin ve karıştırın.
- Hazırladığınız terbiyeyi çorbaya yavaş yavaş eklerken sürekli karıştırın.
- Çorbayı 5 dakika daha kaynatın.

4. Servis:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı biberi kızdırın.
- Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis yapın.

>> **İpucu:** Etin daha lezzetli olması için haşlama suyuna defne yaprağı ve birkaç tane karabiber ekleyebilirsiniz. Servis ederken limon suyu ile lezzetini artırabilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı