ANADOLU ÇORBASI

1 su bardağı aşurelik buğday
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
250 gr. ıspanak
10 su bardağı sıcak et suyu
tuz, karabiber
Terbiyesi:
2 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı un
1 yumurta
Sosu:
1 kaşık tereyağı
2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Aşurelik buğdayı, üzerine 4 parmak çıkacak kadar suyla bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün süzüp orta boy bir tencereye aktardıktan sonra üzerine 6 su bardağı ılık su ekleyin ve pişmeye bırakın. Diğer taraftan, ıspanağı ayıklayıp saplarıyla birlikte incecik doğrayın. Aşurelik buğdayın pişip pişmediğini kontrol edip yumuşadıysa üzerine 10 su bardağı et ye da tavuk suyunu ilave edin. Su kaynamaya başlayınca, doğradığınız ıspanağı ve haşlanmış yeşil mercimeği de aktarıp tuz ve karabiberi serpiştirin. Sık sık karıştırarak 10 dakika kadar pişirin. Terbiyesini hazırlamak için; yoğurt ve unu derin bir kaba aktarıp üzerine yumurtayı kırın. Tel bir çırpacak yardımıyla, malzemeler iyice karışıncaya kadar çırpın. Çorbanın suyundan iki kepçe kadar alıp terbiye sosuna katarak tekrar karıştırın. Ilık hale getirdiğiniz sosu kaynamakta olan çorbaya yavaş yavaş ve çorbayı karıştırmaya devam ederek ilave edin. Çorbayı, topaklanmasını önlemek için sık sık karıştırarak 15 dakika pişirdikten soma ocaktan alın.
Sosunu hazırlamak için; tereyağını küçük bir tavada eritip üzerine kırmızı pul biberi ekleyin. Sosu birkaç dakika pişirdikten sonra ocaktan alıp çorbanın üzerinde gezdirin. Karıştırdıktan sonra sıcak sıcak servise sunun.

Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 10.02.2015

© lezzetler.com tarif no:25066 • adı:Anadolu Çorbası • gönderen:Garam Masala • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:51