ANADOLU ÇORBASI

Necip Usta

2 çorba kaşığı dolusu yağ
6 çorba kaşığı dolusu domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
2 kahve fincanı un
3 adet dolma biber
12 su bardağı et suyu (2,5 litre)
150 gram haşlanmış pirinç
250 gram doğranmış sebze karışımı (havuç, patates, pırasanın beyazı)

1) Biberleri ortadan 4'e yarınız. Sonra çekirdeklerini ve başını atıp enine kibrit gibi doğrayınız. Kaynar suda 2 dakika haşlayarak süzdürünüz.
2) Bir tencereye yağı koyup hafif kızdırınız. Sebzeleri ilâve edip, 2 dakika kavurup, unu ilâve ediniz.
3) 1 dakika daha karıştırarak kavurduktan sonra domates salçasını ilâve edip 1 dakika daha kavurunuz.
4) Sonra et suyunu, haşlanmış biberleri, pirinci ve tuzunu ilâve edip ağır ateşte kaynatarak 20 dakika pişirip süzdürünüz. Sonra servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:80138 • adı:ANADOLU ÇORBASI • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:57