ARPA ŞEHRİYELİ DOMATES ÇORBASI

150 gram arpa şehriye
3 kahve fincanı domates salçası
2+1/2 çorba kaşığı sadeyağ
1+1/2 kahve fincanı un
8 bardak et suyu
Tuz

Arpa şehriyeleri, içinde kaynar tuzlu su bulunan ateşteki tencereye atmalı ve şehriyeler az pişinceye kadar bunları haşlamak Sonra suyunu süzüp dökmeli ve soğuk suyla birkaç defa yıkamalı, bir kenara süzülmüş olarak bırakmalı.
Beri yanda bir tencereye domates salçasıyle yeteri kadar tuzu koymalı, sonra ılık et suyunu azar azar katarak salçayı önce sulandırmalı, sonra et suyuna iyice yedirmeli. Et suyuyla domates salçası iyice karışınca tencereyi ateşe oturtmalı. Bir başka kuşaneye sadeyağı koyup ateşe oturtmalı. Yağ eriyince bunu çabuk çabuk karıştırırken bir elekten geçirerek unu içine azar azar katıp yağa yedirmeli. Karıştırmaya ara vermeksizin yağlı unu iki dakika kavurmalı. Sonra bunu karıştırmaya devam ederek salçalı sıcak et suyunu sicim gibi ince akıtarak yağlı una yedirmeli.
Et suyunun katılması sona erince az pişmiş arpa şehriyelerini de katmalı ve on-onbeş dakika kadar çorbayı kaynatmalı. Sonra ateşten indirip çukur tabaklara veya çorba kâselerine bölmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.

ML® Şehriyeli Domates Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12428 • adı:Arpa Şehriyeli Domates Çorbası • gönderen:DARI • indirme tarihi:26.04.2024 - 11:28