



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLİYATLI SÜT ÇORBASI

Özge Bayram

- 1 çay bardağı kesme (erişte)
 - 1 çay bardağı mısır
 - 1 çay bardağı haşlanmış nohut
 - 2 su bardağı süt
 - 2 su bardağı su
 - 1 yumurta sarısı
 - 4 yemek kaşığı limon suyu
 - ½ çay kaşığı tuz
 - ½ çay kaşığı karabiber
 - 1 çay kaşığı nane
 - 1 tatlı kaşığı tereyağ
- Tarif

2 bardak süte iki bardak su ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kaynayınca içine kesmeleri ekleyin ve 5 dakika sonra haşlanmış nohut ile mısırı da ekleyin. 10 dakika süre ile orta ateşte kaynatın.

Çalışan kadının en büyük kurtarıcısıdır dondurulmuş bakliyat, bir gece önceden ıslatılan nohut veya fasülye haşlanıp da derin dondurucuda torbalara paylaşılır ve saklandı mı, iki dakika da piyaz da olur çorba da? Ama asıl derin o haşlanan nohutları soymaktır bazıları için, işte püf nokta tam burada: Kağıt mutfak havlusunun arasına nohutları koyun, havluyu ikiye katlayın ve hafifçe, bastırmadan havluyu dairesel olarak hareket ettirin. Havluyu açtığınızda göreceksiniz ki, nohut kabukları havluya yapışmış ve işinizi kolaylaştıracak şekilde ayıklanmış olacaktır.

Bir kaseye ayırdığınız yumurta sarısı ile limon suyuna, tencerede kaynayan çorbadan bir veya bir buçuk kepçe yavaş yavaş ekleyin ve terbiyeyi ılıştırın. Yumurtanın pişmesini engellemek için yavaş dökmek ve karıştırmak çok önemli, bunun için minik-pilli mikserlerden faydalanabilirsiniz. Hazırladığınız terbiyeyi yine yavaş yavaş çorbaya ekleyin ve kesilmemesi için dikkatle karıştırın.

Bir taşım daha kaynatın öncelikle tuzu ve ardından baharatı ekleyin. Tuzu en son eklemek yine terbiyenin kesilmemesi için bir püf noktadır, unutmayın. Servis ederken, eriteceğiniz tereyağına ekleyeceğiniz bir tutam nane ile çorbanızı süsleyebilir ve lezzetine lezzet katabilirsiniz.