BÖRÜLCELİ KARALAHANA ÇORBASI

200 g börülce
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 iri soğan (yaklaşık 125 g; doğranmış),
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
5 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
karalahana (ya da ıspanak kuzukulağı, vb. başka bir yeşil sebze; ayıklanıp, yıkandıktan sonra, süzdürülerek, ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı sirke (tercihen elma sirkesi)

Börülceleri soğuk su altında yıkayıp, bir tencereye koyarak üstünü 7,5 cm örtecek kadar su ekleyin. Tencereyi orta ateşe oturtup, suyu bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra, börülceleri 2 dakika haşlayıp, ocağı kapatın Tencerenin kapağını da kapatıp, börülceleri kapalı ocak üstünde 1 saat bekletin (ya da bu işlemler yerine 1 gece soğuk suda bekletilmiş börülce kullanın).
Bir tencereye çiçekyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Isınınca soğanları katıp, ara sıra karıştırarak saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Sarmısağı ekleyip, 2 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.
Börülceleri bir süzgeçte süzüp, soğanların bulunduğu tencereye aktarın. Pul kırmızıbiber ve tavuk suyunu ekleyip tencereyi orta ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını yarı kapatarak börülceli karışımı 40 dakika pişirin. Karalahanaları (ya da kullandığınız başka bir sebzeyi) ve tuzu ekleyip, sebzeleri yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin Tencereyi ateşten alıp sirkeyi ekleyerek, karıştırırı. Çorbayı 6 çorba kâsesine bölüştürüp, bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30208 • adı:Börülceli Karalahana Çorbası • gönderen:genç orhan • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:18