EŞKANEH

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
3 iri soğan (halka halka doğranmış ve halkaları ayrılmış)
2 çorba kaşığı un
1 litre (5 su bardağı) su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1/2 su bardağı limon suyu
1 çorba kaşığı toz şeker
1 yumurta (hafif çırpılmış)

Tereyağı, büyük bir tencerede orta ateşte eritiniz. Köpükleri sönünce soğan halkalarını ekleyip 5-6 dakika, pembeleşinceye kadar kavurunuz. Unu tahta bir kaşıkla karıştırarak katınız ve karıştırmaya ara vermeksizin 2 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip karıştırarak 1 litre suyu katınız. Ateşi iyice kısıp, tencerenin kapağını kapatarak 10 dakika pişiriniz.
Yumurtayı da çorbaya katıp tencereyi ateşten indiriniz. Çorbayı ısıtılmış bir çorba kasesine yada çorba tabaklarına aktararak hemen servis ediniz.

Not: İlgi çekici ve değişik bir soğan çorbası olan Eşkaneh, kızarmış ekmekle servis edilebilir. Asıl tarifinde tuz, biber, limon suyu ve şekerle birlikte 1 çorba kaşığı kişniş otu ve 1 tatlı kaşığı zerdeçal da katılır.

© lezzetler.com tarif no:60516 • adı:EŞKANEH • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:53