# ETLİ AYA ÇORBASI

300 gr Yağsız Kıyma
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Adet İri Boy Kuru Soğan
1 Yemek Kaşığı Biber Salçası
1 Su Bardağı Pirinç
150 gr kızartma yağı
7 Su Bardağı Sıcak Su

Önce köftelik kıymayı derin bir kaba koyup tuz ve karabiberi katıp iyice yoğurun.
Elinizi sık sık suya batırarak köfte harcından fındık büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
Bir tepsi üzerinde biriktirin. Geniş bir tavada yağı kızdırıp, hazırladığınız fındık köfteleri, tavayı sallayarak iyice kızartın. Bir el kevgiriyle süzdürerek aldığımız köfteleri, kağıt havlu serilmiş tabağın üzerine yerleştirin.
Öte yandan çorba sosu için bir tencereye sanayağı ve yemeklik çok ince doğranmış soğanı koyup orta ısılı ateşin üzerine oturtun. Sürekli karıştırarak 2-3 dakika kavurun.
Salçayı ekleyip 1-2 dakika daha kavurduktan sonra sıcak suyu tencereye aktarın. Tuz, karabiber katıp suyun kaynamasını bekleyin.
Kaynayan suya yıkanmış pirinçleri ilave edip sık sık karıştırarak pirinçler yumuşayıncaya dek kaynatın. Sonra da köfteleri aktarıp 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:125232 • adı:Etli Aya Çorbası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:22