ETLİ ERİŞTE ÇORBASI

250 gr kuşbaşı dana eti
1 bardak erişte erişte
2 baş soğan
3 diş sarımsak
Sıvı yağ Sıvı yağ
1 adet kırmızı çarliston biber
1 adet yeşil çarliston biber
1 yemek kaşığı salça
2 – 3 çorba kaşığı un
1 tutam toz et bulyon
1 tutam toz tavuk bulyon
1 tutam Karabiber
1 tutam Kuru nane
2 adet domates
1 ufak baş soğan
1 tutam tuz
1 ad yumurta sarısı
Biraz limon suyu

Eti pişirin, altını kapatıp suyunu süzüp bir kenara koyun. 2 baş soğanı ince ince doğrayın. Soğanları tencereye alın, yeteri kadar sıvı yağda kavurun. Sarımsakları küçük parçalar halinde doğrayın ve tencereye atın. Kırmızı ve yeşil çarliston biberleri küçük küçük doğrayarak tencereye ilave edin ve karıştırın. Salçayı ekleyerek kavurmaya devam edin. Üzerine 3 çorba kaşığı kadar un koyun ve iyice karıştırın. Ardından tencereye 1 tutam toz tavuk ve et bulyon atın. Yeteri kadar karabiber, kuru nane ekleyip karıştırın. Yeteri kadar sıcak su ekleyin. Pişirdiğiniz eti ince ince doğrayın ve tencereye atarak iyice karıştırın. Domatesleri doğrayın, erişte ile birlikte encereye ekleyin. 1 ufak baş soğanı tencereye rendeleyin. Yeteri kadar tuz, limon suyu ekleyerek karıştırın. Pişirdiğiniz çorbanın terbiyesi için bir kapta 1 yumurta sarısı ve limon suyunu iyice çırpın. Terbiyeyi çorbaya ağır ağır yedirin. Çorbamız servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:70362 • adı:Etli Erişte Çorbası • gönderen:düğün ola • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:46