ALTUNİZADE ÇORBASI

Ayşe Tüter

1 Adet haşlanmış havuç
1 Adet patates
2 Çorba kaşığı bezelye
4-5 Adet mantar
1 Adet soğan
3-4 Diş sarımsak
2 Çorba kaşığı kıyma
1 Adet et suyu tableti
2 Çorba kaşığı tel şehriye
1 Adet yumurta sarısı
1 Adet limonun suyu
1 Çorba kaşığı tereyağı
Kıyılmış maydanoz
Tuz,
kırmızı pul biber
5 Su bardağı su

Soğanı yemeklik doğrayarak, yağı, sarımsağı ve kıymayı da ekleyerek kavurun. Haşlanmış bezelyeyi, doğranmış patates ve havucu ekleyin. Et suyu tabletini ilave edin. 5 Su bardağı suyu ve küçük doğranmış mantarları koyun. Kaynayınca şehriyeyi ilave edin ve kısık ateşte 10 dakika pişirin. Kıyılmış maydanozu ve tuzu ekleyin. Yumurta sarısı ve limon suyunu çırpıp, yavaş yavaş çorbaya ilave edin ve ateşten alın. Arzuya göre kırmızı biber ile tereyağını kızdırarak çorbanın üzerine gezdirin ve servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 06.03.2015

© lezzetler.com tarif no:17302 • adı:Altunizade Çorbası • gönderen:Yüksel Eralp • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:56