GOSPODYOVA TSIRKVA (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfağı

250 gr koç eti
200 gr koç ciğeri
50 ml sıvıyağ
1 demet taze soğan
1 baş kuru soğan
2 adet domates
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı pirinç
1 yumurta
4-5 adet acı biber
Maydanoz
Kıvırcık nane
Karabiber
Tuz
Sirke

Et kuşbaşı doğranır, 5-6 su bardağı su ilave edilir ve taze soğan, küp şeklinde doğranmış domates ile birlikte, yumuşayana kadar kaynatılır.
Kaynadıktan sonra tuzlanır.
Kızgın yağda sırayla ince doğranmış kuru soğan, geri kalan domatesler ve un kavrulur.
Etten biraz bulyon üzerini örtecek kadar dökülür ve sonra çorbaya ilave edilir.
Ondan sonra pirinç, önceden haşlanmış ve küp şeklinde doğranmış ciğer ve acı biberler katılır.
Çorba iyice kaynatılır, çırpılmış yumurta ile terbiye yapılır, karabiber, ince doğranmış maydanoz, kıvırcık nane serpilir, sirke ile ekşitilir ve servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:134728 • adı:Gospodyova Tsırkva (Hasköy Bulgaristan) • gönderen:ah kalbim • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:26