HİNDİLİ İRMİK ÇORBASI

Malzemeler
Hindi suyu için
10 su bardağı su (2,5 lt)
1 adet kuru soğan
1 adet hindi but
Baharat (Defne yaprağı, karabiber, maydanoz, kekik)
Çorba için
6 su bardağı hindi suyu (1,5 lt)
2 su bardağı süt (500 ml)
150 gr hindi eti (didiklenmiş)
1/2 su bardağı irmik (100 gr)
10 adet taze nane yaprağı (ince kıyılmış)
5 adet taze soğanın yeşil kısmı
2 adet orta boy, küçük doğranmış, taze domates
Tuz
Karabiber

Yapılışı
Hindi Suyu İçin:
Hindi budunu 2,5 lt su ile bir tencerede, kuru soğan ve baharatlarla lezztlendirerek, 1 saat, kısık kaynatın. Budu ayırın, didikleyin ve suyunu süzün.
6 su bardağı hindi suyunu ve 2 su bardağı sütü, derin bir tencereye koyun, kısık ateşte kaynatmaya başlayın. İrmiği, hindi suyu ve süt karışımına, azar azar, devamlı karıştırarak yedirin. irmiğin tamamını koyduktan sonra, birkaç dakika daha çorbayı karıştırmaya devam edin.
Çorbaya küçük doğranmış domatesleri ilave edip, tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Didiklenmiş hindi etlerini de ekleyerek, 20 dk daha, kısık ateşte, pişirin.
Tencereyi ateşten alın. Çorbanıza tavuk, taze soğan ve kıyılmış taze naneyi de ilave edip, birkaç dk bekledikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:22433 • adı:Hindili İrmik Çorbası • gönderen:inciacarsoy • indirme tarihi:18.04.2024 - 21:50