KUZU ETLİ ACILI ÇORBA

MALZEMELER
1/2 kg. kuzu kol
2 litre su (10 su bardağı su)
4 tane acı kuru kırmızı sivri biber
2 çorba kaşığı tepeleme un
2 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tepeleme domates salçası
1 çorba kaşığı tepeleme tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ
Kuzu kolu, 10 bardak su ile tuzu ilave ederek, bir taşım kaynattıktan sonra 1.5 saat süreyle kısık ateşte pişir.
Ayrı bir tencerede unu tereyağı ile pembeleştir, salçasını da ilave et, bir iki dakika çevir, bir kenara al.
Haşladığın kuzu kolun suyunu süzekten geçir, kavurduğun unlu sosun üzerine yavaş yavaş tel ile çırparak topak topak olmayacak şekilde yedir.
Kuzu etlerini küp şeklinde doğra ve karışıma ilave et. Kuru acı biberleri içine at, harlı ateşte 2 dakika süreyle kaynattıktan sonra 45 dakika olabildiğince kısık ateşte pişir.

© lezzetler.com tarif no:5818 • adı:Kuzu Etli Acılı Çorba • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:27