KUZU GERDANLI UN ÇORBASI

2 parça kuzu gerdan
1 soğan
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
Et suyu
Tuz, nane, kimyon, pul biber

Kuzu gerdanı lokum gibi olana kadar pişirin. Suyunu çorbada kullanmak üzere ayırın, etlerini didikleyin. İncecik doğranmış soğan ve sarımsağı tereyağında 2-3 dakika çevirin. Üzerine un ekleyip kavurun, bir su bardağı soğuk su dökün. Çırpma teliyle hızlıca karıştırarak kıvamını açın, ardından et suyunu ilave edin. Yoğurdu bir miktar suyla çırpıp çorbaya aktarın, kıvam alması için karıştırarak pişirin. Didiklediğiniz etleri ekleyip kısık ateşte beş dakika kadar tutun. Servis kâsesine boşaltın. Üzerine tuz, pul biber, nane, kimyon serperek servis edin. Taneli isterseniz içine haşlanmış nohut ya da mercimek koyabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:91266 • adı:Kuzu Gerdanlı Un Çorbası • gönderen:FAHRİYE SARI • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:26