MISIR ÇORBASI (ANKARA)

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 su bardağı mısır konservesi
1 kahve fincanı arpa şehriye
2 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı un
100 gram tavuk göğsü (haşlanıp didiklenmiş)
3 çorba kaşığı sıvı yağ, 7 su bardağı su
3 adet kara biber tohumu
1 su bardağı süt
pul biber
Tuz
2-3 adet maydanoz sapı
1/2 demet dereotu (ince kıyılmış)

Küçük küçük doğranmış kuru soğanlar, bir tencere içerisinde sıvı yağ ile hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. İçerisine un ilave edilir. Üzerine et suyu birden boşaltılır, kaynamaya başlayıncaya kadar karıştırılır. Konserve mısır, kara biber tohumu, maydanoz sapları, arpa şehriye ve didiklenmiş tavuk eklenir. Orta ateşte şehriyeler pişinceye kadar kaynatılır, tuz ve baharat atılır. 5-10 dakika kaynadıktan sonra süt ilave edilir. Bir taşım kaynatılarak ocaktan alınır. Hazırlanan Çorbanın üzerine ince kıyılmış dereotu serpilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:88562 • adı:MISIR ÇORBASI (Ankara) • gönderen:siyami • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:17