SARAY USULÜ ENGİNAR ÇORBASI

Malzemesi
3 yemek kaşığı Tamek Salçacık
125 gr. soğan
30 g r. kurutulmuş elma
2 diş sarımsak
550 gr. kuzu but (kemiksiz)
9 yemek kaşığı zeytinyağı
Safran
Kimyon
2 lt. et suyu
8 adet enginar
½ adet maydanoz
120 ml. limon suyu
200 gr. domates
250 gr. nohut
Tuz
Karabiber

Soğanı ve elmaları küp şeklinde doğrayın. Sarımsağı ezin. Etin yağlarını ve sinirlerini ayıklayıp 2 cm. büyüklüğünde küp şeklinde doğrayın, tuz ve karabiberle tatlandırın. Eti yüksek ateşte ve 6 yemek kaşığı zeytinyağında kızartın. Soğan ve sarımsak ilave edip çevirin. Safran, kimyon ve Tamek Salçacığı çabuk hareketlerle etlere karıştırın. Et suyunu katın, Tuz ve karabiberle tatlandırıp kısık ateşte 1 saat pişirin. Enginarları uzunlamasına ikiye bölün. Limonlu suda bekletin.
Domatesleri ikiye bölün. Nohutları suya tutup, süzün. Maydanozu iri kıyın. Pişirme süresinin bitimine 15 dk. kala enginar ve elmaları, 4 dk. kala domates ve nohudu, en son olarak da maydanoz, kalan limon suyu ve zeytinyağını çorbaya katın. Baharatla tatlandırdıktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30569 • adı:SARAY USULÜ ENGİNAR ÇORBASI • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 11:38