SÜTLÜ SULTAN ÇORBASI

200 gr (13 çorba kaşığı) tereyağı
210 gr (1+3/4 su bardağı) un
500 gr (2+1/2 su bardağı) süt (kaynar halde)
500 gr (2+1/2 su bardağı) tavuk suyu (kaynar halde)
150 gr (1 1/4 su bardağı) badem (ince zarları soyulmuş)
125 gr (1/2 su bardağı) krema
2 yumurtanın sarısı
1 çay kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber

Orta boy bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca unu ekleyip, sürekli karıştırarak 3-4 dakika kavurunuz. Kaynar sütü ve tavuk suyunu katıp birkaç kez karıştırdıktan sonra, bademleri ekleyerek kaynamaya bırakınız.
Bu arada, orta boy bir kasede kremayı, yumurta sarılarını iyice çırpınız. Karışımı temiz bir tülbentle süzerek, kaynamakta olan çorbaya sürekli karıştırarak katınız. Tuzu ve biberi serptikten sonra çorbayı 5-6 dakika daha kaynatıp, ısıtılmış bir servis kasesine aktararak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:66819 • adı:Sütlü Sultan Çorbası • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 09:51