TERBİYELİ PIRASA ÇORBASI

Malzemeler:
2 pırasa
2 havuç
1 patates
1 soğan
2 kaşık kırmızı mercimek
5 bardak su
3 bardak etsuyu
1 kaşık tereyağı
Terbiye için:
2 kaşık un
1 bardak süt
1 yumurta
Tuz
Karabiber

Yapılışı:
Önce tüm sebzeler ince olarak doğranır. Pırasanın yalnızca beyaz kısmı kullanılır. 2-3 cm. Kalınlığında dilimlenir. Kırmızı mercimek bir kaç kez yıkanıp süzülür. Havuç, patates ve soğan soyulur. Kalın olarak rendelenir. Tüm bu malzemeler yaklaşık 5 su bardağı suda haşlanır. Sebzeler yumuşayınca, parçalayıcıya konur ve püre hale getirilir. Veya süzülerek de bu işlem yapılabilir. Püre haline gelen bu malzemeler tekrar tencereye konur, bu defa 3 su bardağı et suyu ilave edilrek, kaynamaya bırakılır. Bu arada çorbanın terbiyesi hazırlanır. Bunun için bir karıştırma kabında tüm malzemeler iyice karıştırılır. Bu terbiye sadece karıştırılarak yapılabildiği gibi önce un kavrulup ardından sütü ve diğer malzemeler de konarak yapılabilir. Terbiyenin içine kaynayan çorba ağır ağır ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılır. Ocaktan alınır. Tavada tereyağı eritilir ve son olarak çorbanın üzerine dökülür.

ML® Terbiyeli Pırasa için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:27087 • adı:Terbiyeli Pırasa Çorbası • gönderen:torun • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:49