AHDAR ÇORBASI

Özge Pireci

250 gr. taze bakla
1 adet orta boy soğan
1 adet orta boy taze patates
350 ml. (~ 1,5 su bardağı) tavuk suyu
900 ml. (~3,5 su bardağı) sıcak su
8 sap dereotu
2 yemek kaşığı sıvıyağ
3 yemek kaşığı un
1 adet limon
Tuz
Beyazbiber

1 Baklanın iki ucu koparılıp kenarındaki kılçıkları bıçakla alın ve yıkayın. Temizlenen baklaları enine 3-4 parçaya kesin. Baklaların yeşil rengini koruması için yarım limon suyu sıkılmış su dolu bir kaba beklemeye alın.
2 Diğer tarafta patatesi küp küp ve soğanı da yemeklik doğrayın. Tencereye iki yemek kaşığı sıvı yağı ve soğanı koyup orta ateşte birkaç dakika kavurun.
3 Kavrulan soğanların üzerine limonlu sudan süzerek alınan baklaları da ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
4 Tencereye tavuk suyunu ve sıcak suyu ekleyin. Ardından küp küp doğranmış patatesi ilave edip baklalar ve patates pişinceye kadar (yaklaşık 20 dk.) pişirin.
5 Pişen baklalara ayıklanmış dereotunu ekleyip 1-2 dk. daha kaynatın.
6 Tencereyi ocaktan alın ve el blendırı ile iyice ezin. Sonra tel süzgeçten geçirin. Böylece tortusuz bir çorba elde edeceksiniz.
7 Ayrı bir kaba çorbadan iki kepçe koyun ve üzerine 3 yemek kaşığı unu da ekleyip tel bir çırpıcı ile iyice çırpın.
8 Tencereyi tekrardan ocağa alın. Unlu karışımı, tuzu ve taze çekilmiş beyazbiberi de ekleyip 5 dk. kaynatıp ocağın altını kapatın.
9 Kaseye konulan çorbanın üzerine bir tatlı kaşığı krema döküp kızarmış ekmek ile birlikte servis edin.

Not: Çorbamın ismi olan "Ahdar" kelimesinin anlamı Osmanlıcada yeşil, yemyeşil demektir.

© lezzetler.com tarif no:84616 • adı:Ahdar Çorbası • gönderen:miraç eroğlu • indirme tarihi:03.06.2024 - 07:52