ALMAN ÇORBASI

1 bardak süt
1 tutam tarçın
1 çorba kaşığı toz şeker
1 fincan mısır nişastası
1 adet yumurta
Yeterince limon suyu

Nişastayı bir miktar soğuk suda eziniz. Üzerine toz şeker ilave edip iyice karıştırınız. Öte yandan bir tencerede sütü kaynatıp içine tarçın katınız. Süt kaynayınca içine suda erittiğiniz şekerli nişastayı ilave edip, unun kokusu gidinceye kadar 5-6 dakika pişiriniz. Kaynayan unlu sütü devamlı bir tahta kaşıkla karıştırmaya devam ediniz. Daha önceden kırıp çırptığınız yumurtayı ağır ağır çorbanın içine dökünüz. Karıştırmaya devam ediniz. Yumurtayı ilave ettikten sonra beş dakika daha pişiriniz. Çorba iyice bütünleşince ateşten indirip, üzerine limon sıkıp sıcak sıcak ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:7977 • adı:ALMAN ÇORBASI • gönderen:ananas • indirme tarihi:10.05.2024 - 12:44