ARJANTİN USULÜ SEBZE ÇORBASI

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı un
5 su bardağı tavuk suyu
1 havuç (kazınıp iri zar biçimi doğranmış)
2 çorba kaşığı kereviz rendesi
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı hindistancevizi
4 yumurtanın sarısı
250 gr (1 su bardağı) krema

Arjantin usulü sebze çorbasını, kızarmış ekmekle servis edebilirsiniz.
Büyük bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tencereyi ateşten alıp, unu ekleyerek pürtüksüz bir bulamaç yapınız. Ağır ağır, kabarcıklar oluşmamasına dikkat ederek, tavuk suyunu katınız. Havuç, kereviz rendesi, tuz, biber ve hindistancevizi ekleyip, karıştırınız.
Tencereyi yeniden ateşe oturtup, çorbayı sürekli karıştırarak kaynatınız. Çorba kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, çorbayı 30 - 35 dakika, sebzeler iyice yumuşayana kadar pişiriniz.
Bu arada küçük bir kasede yumurta sarılarını ve kremayı, bir çatalla iyice karıştırınız.
Yumurta sarısı - krema karışımını çorbaya ekleyip, sürekli karıştırarak 5 dakika daha, çorba kalınlaşıp pürtüksüz olana kadar pişiriniz. (Çorbanın bu sırada kaynamamasına dikkat ediniz.)
Tencereyi ateşten alıp, çorbayı ısıtılmış servis kaselerine boşaltarak, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64352 • adı:Arjantin Usulü Sebze Çorbası • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:23