ARJANTÖY ÇORBASI

(CREME DARGENTEUILLE)

8 kişilk MALZEME :
1 küçük soğan ince dilimlenmiş
1 küçük kereviz
Parmak büyüklüğünde bir parça pırasa
1 kutu kuşkonmaz veya 250 gr. taze kuşkonmaz
1 tatlı kaşığı tuz
10 su bardağı et suyu (2 litre)
2 kahve fincanı un (60 gr.)
1 su bardağı süt

YAPILIŞI :
Kuşkonmazların baş taraflarından iki parmak genişliğinde birer parça kesip zar gibi doğrayıp garnitür için muhafaza ediniz
Diğer taraflarını ortadan bölünüz. Bir tencereye yağı koyup hafif kızdırarak sebzeleri ilâve ediniz
Bir dakika orta ateşte karıştırarak sote yapıp parça kuşkonmazları, tuzunu, et suyunu ilâve edip orta ateşte kaynatınız
Küçük bir kapta sütle iyice karıştırıp bulamaç yapıp karıştırarak kaynayan çorbaya yediriniz
Otuz dakika ağır kaynatarak pişirip süzgeçten geçiriniz
Sakladığınız kuşkonmaz başlarım ilâve edip karıştırarak servis ediniz



Fotoğraf "murat akbak" tarafından gönderildi. 08.11.2016

© lezzetler.com tarif no:15162 • adı:ARJANTÖY ÇORBASI • gönderen:rikkat • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:32