AŞOTU ÇORBASI

1 bardak yarma
1 avuç tuzlanmış aşotu
1 kg. yoğurt
2 kaşık margarin
1 adet kuru soğan
1 kaşık un
1 adet yumurta sarısı
Yeteri kadar su
1 çay kaşığı tuz
Köftesi için:
250 gr. kıyma
1 adet soğan
2 kaşık un
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Bir gece önceden yarmalar yıkanıp bir tencereye alınır, üzerine çıkacak kadar su eklenip bir taşım kaynatılır ve ocak kapatılır. Ertesi gün yarma tekrar yıkanır, yeterince su eklenip yumuşayıncaya kadar haşlanır. Bu arada kıymaya rendelenmiş soğan, tuz ve baharat eklenip yoğrulur. Nohut büyüklüğünde köfteler hazırlanıp unlanmış tepsiye atılır, arada bir tepsi sallanarak bütün köftelerin unlanması sağlanır. Hazırlanan köfteler kaynayan tencereye atılır ve pişmeye bırakılır. Geniş bir kapta yoğurt, un ve yumurta sarısı çırpılır. Kaynayan çorbadan bir kepçe kadar alınıp yoğurda karıştırılır. Yoğurtlu karışım yavaşça ve karıştırılarak tencereye eklenir. Yağ bir tavada ısıtılır, yemeklik doğranmış soğanlar iyice pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan soğanlar çorbaya eklenir. Salamura aş otu bir kaseye alınıp ıslatılır sonra suyu süzülür ve çorbaya eklenir. Ocak kapatılıp çorbanın tuzu kontrol edilir, gerekirse tuz eklenir.

© lezzetler.com tarif no:113842 • adı:Aşotu Çorbası • gönderen:stero • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:04