BAHARATLI ÇORBA

1 adet derisi alınmış tavuk budu
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı sıvı yağ
3-4 adet kıyılmış taze soğan
Yarım çay bardağı mısır
Yarım çay bardağı bezelye
1 adet rendelenmiş havuç
1 çorba kaşığı hindistancevizi
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı kişniş
2 çorba kaşığı galeta unu
Yarım limon suyu
3 su bardağı tavuk suyu
3 su bardağı su
2 çorba kaşığı mısır unu
2 çorba kaşığı lapne peyniri
Tuz
Karabiber
1 adet simit

Öncelikle tavuğu haşlayın ve elinizle didikleyip bi kenara alın. Sıvı yağ ve margarini eritip taze soğanı kavurup içine mısır, bezelye, havuç, hindistancevizi, kekik, kimyon, nane, zencefil, kişniş, galeta unu,limon suyu,su ve tavuk suyunu ekleyin malzemeleri ekledikçe bir yandan karıştırın. Kaynadıktan sonra mısır unu ilave ederken diğer taraftanda topaklanmaması için karıştırarak 5 dakika daha kaynatın. Lapne peynirini katın ve ocağın altını kapatın. Diğer tarafta biraz margarini ve küçük küçük doğradığınız simitleri kavurun çorbanın üzerine gezdirip sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:106693 • adı:Baharatlı Çorba • gönderen:şahbaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:39