BAHARATLI HAVUÇ ÇORBASI

Ekmek için:
2 su bardağı un
1,5 yemek kaşığı Pakmaya İnstant Kuru Maya
1,5 su bardağı su
2 çay kaşığı tuz
Havuç çorbası için:
1 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
2 adet büyük boy havuç
1 adet küçük boy patates
1 adet kapya biber
4 su bardağı su
Kimyon, zerdeçal, tuz, karabiber
2 yemek kaşığı ekmek içi
2 yemek kaşığı labne peyniri

Ekmek için hamur yoğurma kabına unu aktarın. Pakmaya İnstant Kuru Maya?yı, suyu ve tuzu ekleyin. Pürüzsüz ve ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Hamurun üzerini streç folyo ile kapatın. Mayalanması için oda ısısında 2 saat bekletin.
Hamuru ısıya dayanıklı, yağlanmış, orta boy yuvarlak bir kaba aktarın. Oda ısısında yarım saat daha mayalanmaya bırakın.
Mayalanma süreci bittikten sonra 200 dereceye ayarlı fırında 45-50 dakika pişirin.
Fırından alın, oda ısısında soğuyunca bıçak yardımı ile kapak olacak şekilde, üzerinden bir parmak kalınlığında kesin. Ekmeğin içinden 2 yemek kaşığı kadarını ayırın. Ekmeği tekrar 200 dereceye ayarlı fırında, sertleşinceye kadar pişirin.
Çorba için soğanı küp doğrayıp birer çorba kaşığı sıvı yağ ve tereyağı ile birlikte kavurun. Küp doğranmış havucu, patatesi, kapya biberi ekleyin. 5 dakika daha kavurun.
Sıcak suyu, tuzu ve baharatını ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın. Orta ateşte 25 dakika pişirin.
Çorbayı ocaktan almaya birkaç dakika kala tereyağını, labneyi ve ufalanmış ekmek içini ekleyin. Yüksek ateşte 5 dakika kaynattıktan sonra blenderde ezin. Ocaktan alın. İsteğe göre fırında iyice pişmiş ekmeğin içine çorbayı aktarın. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:122117 • adı:Baharatlı Havuç Çorbası • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:05.05.2024 - 16:01