CEVİZLİ SOĞAN PATATES ÇORBASI

4 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
2 soğan (yaklaşık 300 g, her biri 8'e bölünmüş)
250 g taze patates (yıkanıp, her biri yaklaşık 2 cm kalınlığında kesilmiş)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
4 diş sarımsak (ince kıyılmış)
4 çorba kaşığı ceviziçi (iri doğranmış)
2 ceviziçi (her biri ortadan 2'ye ayrılmış)
4 tatlı kaşığı fesleğen (ince kıyılmış)
francala dilimi (her biri yaklaşık 5 mm kalınlığında)

Tavuk suyunu bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtun. Tavuk suyunun dumanı çıkmaya başlayınca ateşi kısıp, soğanlar, patatesler, tuz, karabiber ve sarmı-sağın yarısını ekleyerek, patatesler iyice yumuşayıncaya kadar (10-15 dakika) pişirin.
Fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Ceviziçinin 3 çorba kaşığını ve kalan sarmısağı havanda döverek, bulamaç haline getirin. Bu bulamacı ekmek dilimlerinin 1 'er yüzöne sürüp, her birinin ortasına 1 yarım ceviz yerleştirin ve dilimleri fırına vererek 5 dakika kızartın.
Tencereyi ateşten alıp, fesleğeni ekleyerek, karıştırın ve çorbayı 4 çorba tabağına bölüştürün. Fırındaki ekmek dilimlerini alıp, her kâsenin ortasına bir cevizli dilim bırakın. Kalan 1 çorba kaşığı ceviziçini dilimlerin çevrelerine serpiştirip, bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30212 • adı:Cevizli Soğan Patates Çorbası • gönderen:genç orhan • indirme tarihi:07.05.2024 - 18:32