CEZAYİR ÇORBASI

Furkan Dörtok

1/2 kg koyun döşü
100 gr kuru fasulye
100 gr nohut
3 soğan
4 domates
2 dolmalık biber
1 diş sarımsak
1 demet maydanoz
200 gr tel şehriye
1 tutam kekik
1 tutam kırmızıbiber
1 tutam karabiber
6 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Bakliyat bir gece önceden suya konup şişirilir. Koyun döşü ufak parçalara doğranır veya hazır doğranmış olarak alınır. Domateslerin kabuklan soyulduktan sonra çekirdekleri çıkarılıp ufak parçalara doğranır. Soğanlar jülyen doğranır. Maydanoz incecik kıyılır. Dolmalık biberler temizlenip incecik doğranır. Bir tencereye altı kaşık zeytinyağı konur ve kuvvetli soğan kavrulur. Soğanların rengi dönmeye başlayınca, buna ufak ufak doğranmış bir diş sarımsak, domates, dolmalık biber parçaları, kekik, kırmızıbiber, doğranmış döş eti, kıyılmış maydanoz katılır. Tuzu ve karabiberi de serpildikten sonra altı su bardağı su eklenerek nohut ve fasulye de katılır ve tencerenin ağzı kapatılıp orta ateşte kaynamağa bırakılır. Diğer tarafta tel şehriye kaynar tuzlu suda diriliğini kaybetmeyecek kadar haşlanır ve süzülür. Çorba iki saat kadar kaynadıktan sonra tencereye diri haşlanmış tel şehriye katılır. Karıştırılır ve beş dakika daha kaynatılır. Sıcak sıcak servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:60066 • adı:Cezayir Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:51