ÇOROÇ (RİZE)

Eyüp Sevinç

1 kg. mısır unu
6 su bardağı sıcak su
250 g. tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
İç malzemesi için;
1 demet pazı
5 yemek kaşığı sıvıyağ
4 adet ince uzun pırasa
4 adet taze yeşil soğan
1 demet maydanoz
2 adet orta boy kuru soğan
Tuz
Karabiber
200 g. kavurma eti

İç malzeme için; pazıları yıkayıp incecik doğrayın. Kaynayan suda 5 dakika haşlayın, süzün ve avuçlarınızın arasında iyice sıkın. Sıvıyağ ve incecik doğradığınız kuru soğanları büyükçe bir tencereye koyun, orta ateşte sürekli karıştırın, 2-3 dakika kavurun. Halkalar halinde doğradığınız pırasaları katıp 5 dakika daha kavurun. İnce ince doğradığınız yeşil soğan ve maydanozu ilave edin, süzdüğünüz pazıyı katın. Tuz ve karabiberi ekleyin, suyunu iyice çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın, Soğumaya bırakın.
Hamuru için; büyükçe bir tencereye 6 su bardağı sıcak su koyun, tuz ve tereyağını ekleyin. Orta ısılı ateşte kaynamaya bırakın. Yağlı su kaynamaya başlayınca mısır ununu yavaş yavaş ilave edin, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelip kaynayıncaya kadar pişirin. Muhallebi kıvamına gelen hamuru ocaktan alın. Hamurun yarısını 28-30 cm çapındaki yağlanmış tepsiye ıslak bir kaşığın tersiyle iyice yayın. Hazırladığınız iç harcını hamurun üzerine aktarıp, yerleştirin. En üste de kalan hamuru yayın. Çorocu 180 dereceye ayarladığınız fırında en az 1 saat kabarıncaya kadar pişirin. Dilimleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:120526 • adı:Çoroç (Rize) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:27.04.2025 - 07:17