ÇÜRÜK ÇORBASI (ADANA)

1 adet kuzu boyun
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 baş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım limonun suyu
Su
Tuz
Karabiber
Pul biber

Boynu düdüklü tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin.
Tuzu da ilave edip pişirmeye başlayın.
Kaynamaya başladığında kapağını kapatıp altını kısın ve 15-20 dakika bu şekilde pişirin. Etler kemikten kolayca ayrılacak kıvama gelmeli.
Pişen boyunu tencereden alıp etlerini bir çatal yardımıyla ayıklayıp didikleyin.
Etleri yeniden tenceredeki et suyuna ekleyip bir kez daha pişirmeye başlayın.
Diğer yanda sarımsakları dövün.
Zeytinyağını bir tavada kızdırıp sarımsakları bu yağda kavurun.
Ardından salçayı da sarımsaklara ekleyip onu da kavurun.
Çorba kaynamaya başlayınca salçalı sarımsağı da tencereye ekleyin.
Tuz, karabiber, pul biber ve limon suyunu ilave edip hepsini 10 dakika daha pişirin ve sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:149428 • adı:Çürük Çorbası (Adana) • gönderen:Sorunsuz • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:48