DOLMA BİBERİ ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 1 lt et suyu (tavuk suyu da olabilir), 3 dolmalık biber (mümkünse biri kırmızı, biri yeşil biri de sarılarından seçilmeli), 1 kaşık un, 1 kahve fincanı süt, 1 çorba kaşığı margarin yağı, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Biberlerin çekirdekleriyle çekirdek yataklarını çıkarıp attıktan sonra, bunlar tavla zarı iriliğinde parçalara doğranır. Bir kuşaneye margarin yağını koyup eritilir. Bu tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırılırken unu azar azar serpip yağa yeridilir. Unu sarartmayacak kadar kavurduktan sonra karıştırmaya devam edilirken süt sicim gibi ince akıtılarak yağlı una yedirilir. Karıştırmaya esnasından küçük parçalara doğranmış biberler katılır. Hemen arkasından sıcak et suyu dökülür ve bu salça et suyuna yedirilir. Tuzunu da serptikten sonra çorba on dakika kaynatılır ve büyükçe bir kâseye boşaltıp sofraya götürülerek servis yapılır. İstenirse, yağ eridikten sonra önce biber parçaları katılarak bir süre bunlar kızartıldıktan sonra un ve süt katılabilir. Bu şekilde hazırlanacak çorbanın ayrı bir tadı olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:10397 • adı:Dolma Biberi Çorbası • gönderen:Karakol • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:17