DÜĞÜN ÇORBASI

3 adet, 800 gr kemikli kuzu incik
1 adet kuru soğan
1 adet kereviz
1 adet havuç
2 adet defne yaprağı
6 adet karabiber tanesi
1 dal taze biberiye
8 su bardağı su
2 küp Knorr Et Bulyon
4 kaşık Becel Tereyağ Keyfi
1 çay kaşığı muskat
2 çorba kaşığı un
1 yemek kaşığı pul biber
2 diş sarımsak

Düdüklü tencereye kuzu incikleri, soğanı, havucu, kerevizi, 2 adet defne yaprağını, 6 karabiber tanesini ve 8 bardak suyu koyun ve kapağını kapatıp 1 kez düdük sesi gelene kadar yüksek ateşte pişirin, düdük sesi gelince altını kapatın ve soğumaya bırakın.
Soğuduğunda kapağını açın ve et suyunu süzün ve incikleri ayırın
İncikleri didikleyin
Derin bir tencereye 3 kaşık Becel yağı ve unu ekleyin, hafiften kavurun ve et suyunu yavaş yavaş üzerine ilave edin. (Eğer hızlıca eklerseniz unlar topaklanabilir, el blender ile çekip kullanabilirsiniz)
Knorr Et Bulyon?ları ilave edin.
Didiklediğiniz kuzu incikleri ilave edin ve ve kaynayana kadar karıştırarak pişirin.
Kaynadıktan sonra altını kısın ve 15 dakika kısık ateşte pişirin.
Çorbanızı servis etmeden önce 1 kaşık yağı ısıtın ve içine pul biber ve sarımsağı ekleyin.
Pul biberli yağ köpürdükten sonra çorbanın üzerine dökerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:112053 • adı:Düğün Çorbası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2025 - 16:11