DÜRDANE ÇORBASI

30 gram margarin yağıyle iki çorba kaşığı susam yağını tencereye koyup ısıtmalı. Yağ ısınınca rendelenmiş soğanı içine atmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak pembeleşinceye kadar kavurmalı. Soğan pembeleşince üstü kazındıktan sonra tavla zarı küçüklüğünde parçalara doğranmış iki havuçla kabuğu soyulmuş ve havuç iriliğinde kesilmiş üç iri patatesi tencereye atmalı, soğanla birlikte bir dakika kavurmalı.
Bu süre sonunda tencereye 6 bardak et suyu veya tavuk suyu dökmeli, tuzlayıp biberlemeli ve sebzeleri 15 dakika kadar orta ısılı bir ateşte pişirmeli. Bu süre sonunda tenceredekilere temizlenip yıkanmış 150 gram kırık pirinç katmalı 15-18 dakika daha pişirdikten sonra pirinç helmelenince çorbayı ateşten indirip çorba servis kâsesine boşaltmalı. Yanında bir küçük kâse rendelenmiş kaşar veya parmesan peyniri olduğu halde sofraya götürüp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12313 • adı:Dürdane Çorbası • gönderen:vardar • indirme tarihi:19.04.2025 - 04:10