ELBİSTAN ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

1 çay bardağı kırmızı mercimek
2 adet soğan
2 diş sarımsak
1 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı un
1 tutam tuz, karabiber, pul biber
1 tutam kimyon, nane
Yeterince su

Kırmızı mercimeği ve pirinci yıkayıp süzüyoruz. Tencereye birlikte koyuyoruz ve suyunu ilave ederek haşlamaya bırakıyoruz. Kaynayıp köpürünce üzerinden köpüklerini alıyoruz. Soğanları ve sarımsakları yemeklik doğruyoruz. Tencereye sıvı yağ ve 1 çorba kaşığı margarini beraber koyuyoruz. Soğanı ve sarımsağı ilave ediyoruz ve kavuruyoruz. Soğan kavrulunca unu ekliyoruz ve karıştırıyoruz. Salçasını da koyuyoruz ve çırpma teliyle karıştırıyoruz.
Et suyunu ve soğuk suyunu koyarak kıvamını açıyoruz, çırpma teliyle karıştırarak kıvamını açıyoruz. Kaynar su ilave ediyoruz. Pirinç ve mercimeği süzüyoruz. Çorbamız kaynayınca haşlanmış pirinç ve mercimeği koyarak pişirmeye devam ediyoruz. Baharatlarını koyuyoruz ve sıcak su koyarak kıvamını açıyoruz. Kaynayınca ocaktan alıyoruz ve servis ediyoruz.

Fotoğraf "TozPembe" tarafından gönderildi. 02.04.2015

© lezzetler.com tarif no:90307 • adı:Elbistan Çorbası (Kahramanmaraş) • gönderen:nevtosun • indirme tarihi:27.04.2024 - 15:12