



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EŞKANEH

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
3 iri soğan (halka halka doğranmış ve halkaları ayrılmış)
2 orba kaşığı un
1 litre (5 su bardağı) su
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
1/2 su bardağı limon suyu
1 orba kaşığı toz şeker
1 yumurta (hafif çırpılmış)

Tereyağı, büyük bir tencerede orta ateşte eritiniz. Köpükleri snnce soğan halkalarını ekleyip 5-6 dakika, pembeleşinceye kadar kavurunuz. Unu tahta bir kaşıkla karıştırarak katınız ve karıştırmaya ara vermeksizin 2 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip karıştırarak 1 litre suyu katınız. Ateşi iyice kısıp, tencerenin kapağını kapatarak 10 dakika pişiriniz.

Yumurtayı da çorbaya katıp tencereyi ateşten indiriniz. Çorbayı ısıtılmış bir çorba kasesine yada çorba tabaklarına aktararak hemen servis ediniz.

Not: İlgili çekici ve değişik bir soğan orbası olan Eşkaneh, kızarmış ekmekle servis edilebilir. Asıl tarifinde tuz, biber, limon suyu ve şekerle birlikte 1 çorba kaşığı kişniş otu ve 1 tatlı kaşığı zerdeçal da katılır.