ETLİ ÇORBA

Malzemeler
2 çorba kaşığı zeytinyağ1 (30 ml)
350 gr kuzu kuşbaşı (küçük doğranmış)
2 adet orta boy kuru soğan (yarım halkalar halinde doğranmış)
1/2 çay kaşığı acı toz kırmızıbiber
1/2 çay kaşığı toz zencefil
1/2 çay kaşığı kimyon
2 adet taze veya konserve küp doğranmış domates (250 gr)
1 baş sarımsak dövülmüş
8 su bardağı su (2 lt)
2+1/2 su bardağı haşlanmış nohut (500 gr)
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1/2 çay kaşığı tarçın
1/2 limon suyu
Tuz
Karabiber

Yapılışı
Yağı, derin bir tencerede kızdırın. Kuzu etini yüksek ateşte, iyice kavurun. Ateşi kısın ve soğanları ilave edin. Et ve soğanları karıştırarak 5 dk kadar, kısık ateşte pişirin. Baharatları ilave edip; 2 dk daha pişirdikten sonra, domates ve suyu ilave edin.
Mikserda 1 su bardağı nohutu ve sarımsağı ezin. Ezdiğiniz nohutları ve geri kalan tane nohutları, pişmekte olan çorbanıza ilave edin. Çorbayı kaynama noktasına geldikten sonra etler yumuşayıncaya kadar (40 dk) pişirmeye devam edin.
Servis yapmadan 2 dk önce, çorbanıza limon suyu ve maydanozu ilave edin. Tuz ve biberle lezzetlendirip, üzerine tarçın serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:22436 • adı:Etli Çorba • gönderen:inciacarsoy • indirme tarihi:25.04.2025 - 18:45