ETLİ HANIMAĞA ÇORBASI

2 parça kuzu gerdan
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 çay bardağı erişte
1 soğan
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
Et suyu, su, tuz
Üzeri için:
Nane
Kimyon
Pul biber

Kuzu gerdanı bir tencere içerisine alın. Üzerine 3 parmak geçecek kadar su ilave edip lokum gibi olana kadar pişirin. Suyunu çorbada kullanmak üzere kenara alıp etleri kemiklerinden ayırın. Soğan ve sarımsağı soyup ince bir şekilde doğrayın. Tencereye tereyağı, soğan ve sarımsağı alıp 2-3 dakika kavurun. Ardından unu ekleyip çırpma teli ile karıştırarak kavurmaya devam edin. Domates ve biber salçasını döküp 1 dakika daha karıştırın. 1 su bardağı soğuk su dökün. Çırpma teli ile hızlıca karıştırarak kıvamını açın. Et suyunu döküp karıştırın. Haşlanmış nohut, mercimek ve eti ekleyin. Erişteyi katıp kısık ateşte pişirin. Dibine tutmaması için aralıklarla karıştırın. Suyunu, tuzunu, kıvamını ayarlayın. Erişteler pişene kadar kısık ateşte çorbayı pişirin. Servis kabının içerisine alın, üzerine pul biber, nane, kimyon serperek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:84908 • adı:Etli Hanımağa Çorbası • gönderen:yeniay • indirme tarihi:01.05.2025 - 19:47