ETLİ ISPANAKLI YAYLA ÇORBASI

1 kuzu incik
1 tutam ıspanak
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay bardağı pirinç
Et suyu
Tuz
Terbiyesi için:
1 kase yoğurt
2 çorba kaşığı un
Yarım limon
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

Kuzu inciği bir tencere içerisine alınıp üzerine çıkacak kadar su koyup haşlanmaya bırakıyoruz. Et pişirdikten sonra kemiğinden ayırıp didikliyoruz. Suyunu ise çorbayı pişireceğimiz tencerenin içerisine alıp haşlanmış nohudu, pirinci ilave edip kaynatıyoruz. Pirinçler pişince didiklediğimiz eti de üzerine koyuyoruz. Bir cam kap içerisinde yoğurdu, unu, 1 çay bardağı soğuk suyu, limon suyunu ekleyip çırpıyoruz. Tenceredeki çorbanın suyundan üzerine ekleyerek terbiyeyi ılık hale getiriyoruz.
Çorba harcının üzerine terbiyemizi ekleyerek karıştırmaya devam ediyoruz. Kıvamını ayarlayıp tuzunu ekledikten sonra bir taşım kaynatıyor ve temiz yıkanmış ıspanak yapraklarını incecik doğrayıp çorbamızın üzerine döküp karıştırdıktan sonra hemen servis ediyoruz. Böylece ıspanakların yeşilliği hiç kaybolmayacak aynı zamanda vitaminlerinde de bir kayıp olmayacaktır. Etli, taneli, vitaminli içimi lezzetli bir çorba.En son servis sırasında kızartılmış biberli tereyağı dökerek çorbanızı daha da lezzetli bir hale getirebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:84385 • adı:Etli Ispanaklı Yayla Çorbası • gönderen:şadiye hatun • indirme tarihi:23.04.2024 - 11:06