ETLİ KITIR ÇORBASI

Yunus Emre Akkor

250 gram kuzu eti
Yarım kilo yoğurt
2 adet yumurta
2 su bardağı un
2 yemek kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su

Kuzu eti iyice haşlanır. Un, bir adet yumurta, tuz ve su ile hamur tutulur ve yarım saat dinlendirilir. Dinlenen hamur iki parçaya ayrılarak yufka şeklinde açılıp küçük küçük karelere bölünür. Diğer tarafta iyice haşlanan kuzu eti süzülerek didiklenir. Haşlanan etin suyuna iki su bardağı su ilave edilerek kaynatılmaya devam edilir. Hazırlanan kare hamurların yarısı kaynayan suya didiklenen kuzu eti ile birlikte ilave edilir. Yoğurt, ezilmiş sarımsak ve bir adet yumurta iyice çırpılır. Yoğurdun kesilmemesi için karışıma bir kepçe et suyu ilave edilerek çırpılmaya devam edilir. Daha sonra bu karışım çorbaya azar azar eklenir. Bir taşım daha kaynatılır. Kalan kare hamurlar tereyağında kızartılır ve çorbanın üstüne eklenerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:67773 • adı:Etli Kıtır Çorbası • gönderen:şen şakrak • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:18