# ETLİ YAYLA ÇORBASI

1 paket Knorr Yayla Çorbası
250 gr. kuşbaşı kuzu eti
8-10 su bardağı su
1 adet yumurta
1 tepeleme yemek kaşığı un
2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber
Üzeri için:
4 çay kaşığı kuru nane
2 çay kaşığı kırmızı pul biber
25 gr tereyağı

Kuşbaşı eti tavla zarı formunda doğrayıp bir tencereye koyun. Üzerine 8-10 su bardağı su ilave edip en az 30-40 dakika, etler iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın.
Diğer taraftan, yumurta, un ve yoğurdu cam bir kaba aktarıp pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpın. Hazır çorbayı ekleyip tekrar çırptıktan sonra sıcak çorbanın suyundan birkaç kepçe alıp bu karışıma ilave edin. Ilık hale gelen yoğurtlu sosu kaynamakta olan çorbaya ekleyip çorbayı hızlı hızlı karıştırın. Kaynamaya başlayan çorbayı 10 dakika daha pişirin, (kıvamı koyu ise 2 su bardağı kadar sıcak su ekleyebilirsiniz) Tereyağını küçük bir tavada kızdırıp üzerine kırmızı biber ve kuru naneyi ilave edin. Biberli sosu çorbanın üzerine gezdirip sıcak sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:28090 • adı:ETLİ YAYLA ÇORBASI • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:06.05.2024 - 03:54