



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİLİKLİ ÇORBA (ANTALYA)

1 kilogram işkembe
2 su bardağı haşlanmış nohut
1 çay bardağı pirinç
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tuz
Köftesi için:
250 gram kıyma
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı karabiber
6 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı tuz
Servis için:
1 adet limon
2 yemek kaşığı nane

İşkembeyi güzelce temizleyip bol suyla birkaç kez yıkayın.
Ardından üzerine un serpip 25-30 dakika kadar beklettikten sonra yeniden yıkayın.
Temizlediğiniz işkembeyi 2 litre kadar kaynamış suda güzelce haşlayın.
İşkembe haşlanırken köfte için kıymaya salçayı, zeytinyağını, tuz ve karabiberi ekleyin.
Güzelce yoğurduğunuz kıymalı harçtan minik top köfteler yapın.
Zeytinyağını tavada kızdırıp köfteleri yağda kızartın.
Köfteleri yağdan alıp kağıt havluya çıkarın.
İşkembeler haşlanınca ince ince doğrayıp yeniden haşlama suyuna alın.
Haşlanmış nohutları, pirinci, kızarttığınız köfteleri, salçayı, tereyağını, kırmızı biberi ve tuzu da işkembelere ekleyin.
Pirinçler şişene kadar çorbayı kısık ateşte pişirmeyi sürdürün.
Limon suyu ve naneyi de ilave edip çorbanızı sıcak servis yapın.
Dilerseniz servis ederken sirke ve sarımsakla lezzetlendirebilirsiniz.



