



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ ÇORBA

MALZEMELER

500 gram hindi kıyma
1 adet soğan (rendelenmiş)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
70 gram pirinç
2 adet yumurtanın sarısı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Toz kırmızı biber
5 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
1 litre piliç suyu (ılık)
2 adet orta boy patates (küçük küp doğranmış)
2 adet orta boy havuç (küçük küp doğranmış)
4 çorba kaşığı tarhana (1/2 bardak suda ıslatılmış)
Nane, pul kırmızı biber (arzu edilen miktarda)

YAPILIŞI

Kıyma, soğan, sarımsak, pirinç, yumurta beyazı, zeytinyağı, tuz ve toz kırmızı biberi yoğurun. Buzdolabında 1 saat dinlendirin. Fındık büyüklüğünde parçalar koparıp köfteler yapın. Sıvıyağda kızartın. Eritilmiş 2 çorba kaşığı tereyağına unu karıştırarak ilave edin. Karıştırmaya devam ederek unu yakmadan 2-3 dakika kavurun. Ateşten alın. Piliç suyunu yavaş yavaş ve karıştırarak una yedirin. Pürüzsüz olması için gerekirse süzün. Orta ateşte karıştırmaya devam ederek kaynama noktasına kadar ısıtın. Patates, havuç ve su içinde bekletilmiş tarhanayı ekleyin. 10 dakika pişirip köfteleri ilave edin. Yaklaşık 5 dakika daha pişirin. Kalan tereyağını ısıtın. Nane ve pul kırmızı biberi katıp çorbanın üzerine gezdirin. Servis yapın.