



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ GULAŞ ÇORBASI

2 tatlı kaşığı ayçiçeği yağı
500 g soğan (ince doğranmış)
2 dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, yaklaşık 2X2 cm boyutlarında kesilmiş)
2 çorba kaşığı kırmızıbiber
1/4 tatlı kaşığı kimyon
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
8 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
2 çorba kaşığı mısır nişastası
125 g erişte
500 g hindi eti (yaklaşık 5 cm boyunda parçalar halinde kesilmiş)
1/2 tatlı kaşığı tuz

Bir kâseye tavuk suyunun 4 çorba kaşığını koyup, mısır nişastasını ekleyerek, iyice karıştırdıktan sonra, bir kenara bırakın.

Bir tencereye çiçekyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları ekleyip, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin. Dolmalık biber parçaları, kırmızıbiber, kimyon, karabiber ve kalan tavuk suyunu ekleyin. Kâsedeki mısır nişas-talı karışımı yeniden karıştırıp, tencereye ekledikten sonra, tencerenin kapağını yarı yarıya kapatarak, karışımı 20 dakika pişirin.

Bu arada başka bir tencereye 21 (yaklaşık 8 su bardağı) su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu ısıtın. Isınınca tuzu ve erişteleri ekleyip, erişteler yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (yaklaşık 7 dakika) pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, erişteleri bir süzgeçte süzerek (pişirme suyunu atın), soğuk su altında çalkalayın ve bir kenara bırakın. Hindi eti parçalarını kaynamakta olan çorbaya katıp, 4 dakika pişirin. Haşlanmış erişteleri ekleyip, 2 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alın. Çorbayı ısıtılmış 6 çorba tabağına bölüştürüp, servis yapın.

[ML® Gulaş Çorbası için tıklayın](#)