İNCİK ÇORBASI

Malzemeler
4 adet kemikli kuzu incik eti
5 bardak su
2 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı salça
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Az miktar pul biber
karabiber
Az miktar tuz
İsteğe göre az miktar sirke
3 diş ezilmiş sarımsak

Hazırlanışı
Öncelikle icik etleri derin bir tencereye konularak, üzerini iyice aşacak şekilde su doldurulur ve kapağı kapatılır. 1-2 saat kaynamaya bırakılır, etler kemikten ayrılıncaya kadar pişirilir ve süzgeç yardımıyla sudan alınarak bir kenara bırakılır. Tencerede kalan su da dökülmez. Başka bir tencerede ayçiçek yağına sarımsak ve salça eklenerek 1-2 dakika ağır ateşte kavrulur. Daha önce tencerede tutulan su süzgeç yardımı ile bu sosa eklenir. Pişen etler de kemiklerinden ayrılarak ince şekilde doğranır ve salçalı suya eklenir. Daha sonra ağır bir ateşte kaynamaya bırakılır. Çorba kaynarken, derin bir kaba terbiye sosu için un, yumurta, yoğurt ve az miktarda su eklenerek, ayran koyuluğu kıvamına gelene kadar çırpıcı ile çırpılır. Çorbaya eklenen sos 5 dakika boyunca sürekli karıştırılarak kaynatılır. Son olarak tuz, pul biber ve karabiber, arzuya göre de sirke konulur. Sıcak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:46701 • adı:İncik Çorbası • gönderen:maskara • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:25