# İRMİKLİ YOĞURT ÇORBASI

4 kişilik Malzemesi
250 gr kemikli et
1 soğan,
1 kereviz
2-3 dal maydanoz
2 kahve fincanı irmik
6 su bardağı su,
1 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı nane
Tuz, karabiber, kırmızı tozbiber

Soğan ve kerevizi soyup 2-3 parçaya kesin. Kemikli eti tencereye alıp 6 bardak su, soğan, kereviz ve maydanozu ilave edin. Kısık ateşte kapağı açık olarak kaynatın. Çorbanın yüzeyinde biriken köpükleri kevgirle alın. Kapağını kapatıp etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Eti bir tabağa alın.
Çorbayı süzgeçten geçirip ayrı bir tencereye alın. Orta ateşte kaynayıncaya kadar pişirin. İrmiği serpip karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Etleri kemiklerinden tel tel ayırın ve çorBaya ekleyin.
Yoğurt, yumurta ve 1 kepçe çorba suyunu bir kasede çırpın, kaynamakta olan çorbaya sürekli karıştırarak ilave edin. 5 dakika daha kaynatıp ateşten alın.
Margarini tavada eritip nane ve kırmızı tozbiberi hafifçe kavurun. Sıcak çorbanın üzerine gezdirerek döküp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:16314 • adı:İrmikli Yoğurt çorbası • gönderen:Siyah Lale • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:13