ISPANAKLI BUĞDAYLI ÇORBA

Malzeme
1 su bardağı aşurelik buğday
8 su bardağı su
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için;
Yarım demet ıspanak
2 adet orta boy kuru soğan
50 gr. tereyağı
4 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:
Aşurelik buğdayı derin bir kaba aktarıp üzerini örtecek kadar suda bir gece kadar bekletin. Ertesi gün süzüp akan suyun altında yıkadıktan sonra derin bir tencereye koyun. Üzerine 8 su bardağı su ilave edip kısık ateşte buğday taneleri açılana kadar, 40 dakika kaynatın. Unu ayrı bir kaptaki 1 su bardağı suda ezin. Üzerine yoğurdu ekleyip pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpın. Kaynamakta olan çorbanın suyundan 1 kepçe kadar alıp yoğurtlu sosa ekleyin ve tekrar çırpın. Sosu çorbaya yavaş yavaş akıtararak çırpma teli yardımıyla karıştırın. Tuzu da serpip kısık ateşte 15 dakika daha kaynatın.
Üzeri için; ıspanakları, kök kısımlarını ayıkladıktan sonra bol suyla yıkayın. Yapraklarını ince ince doğrayın. Soğanları soyup tavla zarı biçimi doğrayın. Tereyağını orta boy bir tavada eritip soğanı kızgın yağda, sararıncaya kadar kavurun. Kuru nane ve toz biberi ilave edip tekrar karıştırın. Biberli sosu bekletmeden çorbanın üzerine gezdirin. Doğradığınız ıspanak yapraklarını çorbanın üzerine serpiştirip 10 dakika daha kaynatın ve kaselere paylaştırıp servis yapın.

ML® Buğdaylı Çorba için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:17048 • adı:Ispanaklı Buğdaylı Çorba • gönderen:Yemliha • indirme tarihi:10.05.2024 - 18:05