KABIZLIĞA İYİ GELEN ÇORBA

https://www.aksam.com.tr

3 uzun pırasa
1 dilim bal kabağı
Zeytinyağı
Soğan veya patates
3 bardak et suyu veya kemik suyu
6 bardak sıcak su
Terbiyesi için:
1 büyük limon suyu
1 yumurta sarısı

3 Uzun dal pırasayı ince ince doğrayıp, yine küçük küpler halinde doğranmış 1 Dilim bal kabağını zeytinyağında biraz soteleyin. İçerisine (tercihe bağlı) 1 ufak soğan ya da yarım tatlı patates ekleyebilirsiniz.
Üzerine 3 bardak et- kemik suyu ve 6 bardak normal su ilave ederek pişirin. (Kemik suyu oranını damak tadınıza göre değiştirebilirsiniz.)
Bu karışım piştikten sonra blender ile parçalanarak çorba haline getirilir ve içerisine ayrı bir yerde hazırladığımız terbiyesi ilave edilir.
Terbiyesinde 1 büyük limonun suyuna 1 yumurtanın sarısını çırparak kullanıyoruz. Dilediğiniz baharatları da ilave ederek çorbanızı pişirebilirsiniz.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 12.04.2021

© lezzetler.com tarif no:149876 • adı:Kabızlığa İyi Gelen Çorba • gönderen:metanett • indirme tarihi:28.03.2024 - 18:22