



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALACAŞI ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı mısır unu
1 adet kuru soğan
1 adet patates
Tuz
Karabiber
1-2 diş sarımsak
2 su bardağı tavuk suyu
5 su bardağı sıcak su
Üzeri için:
Sıvı yağ
Toz kırmızı biber

Kuru soğan ve patatesi irice doğrayın.
Tereyağını tencerede eritip mısır ununu ilave edin ve 3 dakika kavurun.
Soğanı ve patatesi ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
Sarımsağı da ekleyip kavurmaya devam edin.
Tavuk suyunu ve sıcak suyunu ekleyip sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
Sebzeler yumuşayınca çorbayı pürüzsüz bir kıvam alana kadar blender'dan geçirin.
Bir taşım daha kaynattığınız çorbayı ocaktan alın.
(Dilerseniz içine haşlanmış didiklenmiş tavuk eti de ekleyebilirsiniz.)
Çorbayı ocaktan alıp kaselere bölüştürdükten sonra dilerseniz üzerine biberli yağ gezdirip servis edin.

Not: Adını Kalaç ya da Halaç Türklerinden alan kalacaşı çorbası, çok lezzetli etnik bir lezzet.

