KEMİK SUYU ÇORBASI

5 tane etli dana ya da kuzu kemik
8 su bardağı içme suyu
Terbiyesi için;
1 yumurta
1 limon
1.5 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı yoğurt
Sosu için:
Tereyağı
Nane

Öncelikle biraz etli olan kemikleri iyice yıkayın ve düdüklü tencereye koyun. Üzerine 8 su bardağı su dökün. Tencerenin kapağını kapatın ve kapaktaki düdüğü havaya kaldırarak kaynamasını bekleyin. Kaynadıktan sonra düdüğü indirin. Orta ateşte 45 dakika kadar pişirin. Diğer tarafta bir kasenin içerisine 2 yemek kaşığı yoğurt, limon suyu ve 1.5 yemek kaşığı un koyarak çırpın. Pişen kemik suyundan 2 kaşık kadar ekleyerek ılıştırın. Sonrasında kemikleri tencereden alın ve kemik suyunu normal tencereye koyun. Terbiyeyi azar azar tencereye dökün ve hızlı şekilde karıştırın. Orta ateşte ara ara karıştırın ve 15 dakika daha pişirin. Sonra çorbanın tuzu ile kemiklerin üzerinde olan etlerden ekleyin.

© lezzetler.com tarif no:162677 • adı:Kemik Suyu Çorbası • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:18.05.2024 - 02:01