KESME ÇORBA (ERZURUM)

Hamuru İçin:
1 adet yumurta
1 fincan su
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Aldığı kadar un
Tuz
Çorbası İçin:
1 adet orta boy soğan
1 çay bardağı kahverengi mercimek
1 yemek kaşığı salça
4 yemek kaşığı sıvı yağ

Soğanları ufak ufak doğradıktan sonra tencerede sıvı yağ ile biraz kavuruyoruz. Ardından salçayı ve mercimeği ekliyoruz. Üstüne 1.5 litre sıcak su koyup kaynamaya bırakıyoruz. Kaynadıktan sonra altını kısıp kısık ateşte yaklaşık bir saat kadar pişiriyoruz. Hamur için verilen malzemelerle mantı hamuru gibi sert bir hamur hazırlıyoruz. Hamuru 10 dakika dinlendirdikten sonra oklava ile çok ince olmayacak şekilde açıyoruz. İki parmak kalınlığında şeritler halinde kesiyoruz, sonra da o şeritleri üst üste koyup kesiyoruz. Yapışmaması için aralarına un serpiyoruz. Çorbanın mercimeği piştiği zaman içine kesmeleri ekliyoruz, yapışmaması için arada bir karıştırıyoruz. Beş dakika daha piştikten sonra ocaktan alıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:164688 • adı:Kesme Çorba (Erzurum) • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:21.05.2024 - 23:13