



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK ÇORBASI

500 gr taze kızılciik
200 gr un
1 yumurtanın sarısı
100 gr (1/2 su bardağı) süt
500 gr (2+1/2 su bardağı) su yada et suyu
1 çay kaşığı tuz
kahve kaşığıının ucuyla kırmızıbiber
4 çorba kaşığı kızarmış ekmek

Önce kızılciikleri bol suda yıkayıp süzünüz. Bir tahta kaşığın tersiyle süzgeçte ezip püre haline getirdikten sonra yeniden, bu kez çok ince bir süzgeçten süzerek, suyunu çıkarınız. Geniş bir kaba unu eleyip ortasını açınız. Ortasına yumurta sarısını, sütü ve süzdüğünüz kızılciik suyunu ekleyip yumurta teliyle çırpınız; unu yavaş yavaş yedirerek bir bulamacı hazırlayınız. Bir başka tencerede suyu yada et suyunu orta ateşte kaynatınız. Kaynadıktan sonra, hazırladığınız bulamacı yavaş yavaş, sürekli karıştırarak tencereye ekleyiniz. Ağır ağır kaynatırken karıştırmayı sürdürünüz. 8-10 dakika kaynadıktan sonra, tencereyi ateşten alıp büyük bir tencereye süzünüz. Tuz ve kırmızıbiberi ekleyip karıştırdıktan sonra, büyük bir çorba kasesine yada tek kişilik kaselere aktarıp kızarmış ekmeklerle birlikte servis ediniz.

Not: Kızılciik çorbasının özelliğı, ekşi ve koyukırmızı olmasıdır. Bu nedenle, kızılciikların çok olgun ve iri olması tercih edilmelidir. Taze kızılciik bulunmazsa, kızılciik şurubu da kullanılabilir.