KÖY ÇORBASI

Emine Beder

100 gr. kıyma (yağsız)
1 çorba kaşığı salça
4-5 su bardağı et suyu veya su
A çorba kaşığı sıvı yağ
1/2 demet maydanoz
tuz, kırmızı biber
Çorbanın hamuru için:
1 yumurta
Tuz
Alabildiğince un
Terbiyesi için:
1 yumurta sarısı
1/4 limon suyu
1 tatlı kaşığı limon suyu

Bir kabın içine yumurtayı kıralım. Azar azar unu ve tuzu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamuru unlu bir zeminde 3 mm. kalınlığında açalım. Yufkadan yarım cm. eninde şeritler keselim. Şeritleri küçük kareler oluşacak şekilde enine keselim. Tencereye sıvı yağı alalım. Kıymayı ekleyip kıymanın suyu çekilene dek 2 dk. kavuralım. Salçayı ekleyip yarım dk. daha kavuralım. Biberleri ekleyerek 1-2 dakika daha 1 kavuralım. Suyu ekleyip tuzunu ayarlayalım. Çorbanın suyu kaynadığında hamur karelerini ekleyelim. Çorbayı ağır ateşte hamurlar yumuşayana dek karıştırarak pişirelim. Yumurta sarısını ve limon suyunu bir kapta birleştirip çırpalım. Terbiyeyi azar azar ve karıştırarak ekleyelim. Çorbayı bir taşım daha kaynatıp ateşten alalım, üzerine kıyılmış maydanoz ve kırmızıbiber serperek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:65574 • adı:Köy Çorbası • gönderen:maganda • indirme tarihi:03.05.2025 - 00:51