KREMALI ROMEN ÇORBASI

500 gr dana-kuzu kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
1 çay bardağı galeta unu
bir miktar ince kıyılmış maydanoz
bir miktar pul biber
bir miktar kimyon
bir miktar karabiber
bir miktar kekik
bir miktar tuz
3 çorba kaşığı un
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı mısırözü yağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 litre süt
1 kaşık krema
bir miktar ince kıyılmış dereotu
su

İlk olarak çorbanın köfteleri hazırlanır. Kuru soğanlar derin bir kabın içinde rendenin ince tarafıyla rendelenir. Dana kuzu kıyma karışımı, ince kıyılmış maydanoz, 1 adet yumurta ve baharatlar da ilave edilip iyice yoğrulur ve köfte hamuru elde edilir. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar koparılarak avuç içinde yuvarlanır ve köfteler hazırlanır. Köfteler yapılırken derin bir tencereye su konur. Suya az bir miktar ayçiçek yağı konur, bir miktar da tuz atılır. Kaynayan suya fındık şekli verilen köfteler atılıp 10 dakika pişirilir. Köfteler pişince kevgir yardımıyla sudan alınır ve bir kenara bırakılır.
Başka bir tencereye margarin ve mısırözü yağı konup eritilir. Bu yağa un ilave edilip orta ateşte çırpma teli yardımıyla karıştırılarak, un pembe renk olana kadar kavrulur. Kavrulan una bir miktar soğuk su ve 1 litre süt katılıp topaklaşmaması için devamlı karıştırılır. Karışım çorba kıvamına gelince krema, pul biber ve tuz eklenir. Haşladığımız minik köfteler de çorbaya katılır. Ağır ateşte arada sırada karıştırılarak bir süre kaynatılır. Bir tavada tereyağı eritilir. Bu yağda bir miktar pul biber kavrulur. Çorba servis yapılırken üzerine bu pul biber sosu dökülür. İnce kıyılmış dereotuyla süslendikten sonra sıcak olarak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:25857 • adı:Kremalı Romen Çorbası • gönderen:kanaviçe • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:18