KURUT ÇORBASI (GÜMÜŞHANE)

Malzemeler
10 su bardağı kurut ayranı (2 su bardağı süzme yoğurt da kullanabilirsiniz)
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı ince bulgur (düğürcük denen çok ince bulgur tercih edilir)
250 gr hazır et kavurması
Üzeri için;
50 gr tereyağı (bitkisel margarin de kullanabilirsiniz)
2 çay kaşığı tuz, kırmızı biber

Hazırlanışı
Ayranı ve düğürcük, simit ya da haşıllık buğday denen çok ince buğdayı büyük bir tencereye aktarıp orta ısılı ateşte, sık sık karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin.
Kaynamaya başlayınca kavurmayı ekleyip tuzu serpin ve karıştırarak 5 dakika daha pişirmeye devam edin.
Ocağın altını iyice kısıp yemeği, kısık ateşte sık sık karıştırarak en az 1 saat kadar daha pişirin. Bu bir saatte malzemeler iyice karışıp lapa kıvamına gelecektir.
Yemeği ocaktan alıp üzerine kızgın yağda pişirdiğiniz pul biberi gezdirin ve servise sunun.

Not: Kurut denen kurutulmuş yoğurt Anadolu'da çok kullanılan bir malzemedir. Kurut suda ezilerek ayranı yapılır ve bu ayran yemeklerde kullanılır. Eğer kurut bulamazsanız, süzme yoğurdu 10 su bardağı ılık suda ezerek kullanabilirsiniz. Et kavurması da yine kış için yapılan hazırlıklardan biridir. Koyun, dana gibi hayvanların etleri parçalanıp kazanlarda pişirilir ve büyük tenekelere basılır. Siz de büyük marketlerde paketlenmiş olarak bulabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:54991 • adı:KURUT ÇORBASI (Gümüşhane) • gönderen:çatlak tava • indirme tarihi:12.05.2024 - 07:06