KURUT ÇORBASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı döğme (aşurelik buğday)
1,5 lt kurut ayranı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
4 bardak su
Pul biber
Kuru nane
Tuz

Yıkanmış döğmeler, 4 bardak su konulan tencerede haşlanır.
Döğmeler yumuşayınca, az sulu şekilde ocaktan alınır.
Ayrı bir tencerede kurut ayranına un eklenerek karıştırılır.
Bu karışıma haşlanmış döğmeler suyu ile birlikte ilave edilir.
Yaklaşık olarak 20 dk orta ateşte pişirilir ve tuzu ilave edilir.
Tavada kızdırılan tereyağına nane ve pul biber eklenerek sos hazırlanır.
Hazırlanan sos çorba tenceresine dökülerek karıştırılır.
Sıcak olarak servis edilir.

Not: Kurut; çökeliğin (çökelek) bol tuzla yoğrulup orta boyda yassı topaklar halinde güneşte uzun süre kurutulmasıyla elde edilir. Kurut ayranı; Elazığ yöresinde, eskiden yaygın olarak yemeklerde kullanılan Kurut ayranı, günümüzde Elazığ köyleri dışında yaygın olarak kullanılmamaktadır. Bunun nedeni hem Kurut'un yapımı ve hem de kendisinden elde edilen ayranın yapımındaki zorluktur. Kurut ayranı yerine günümüzde yoğurt su ile inceltilerek Özeme haline getirilip yemeklerde Kurut ayranı yerine kullanılmaktadır. Ancak, özeme Kurut ayranının lezzetini vermemektedir. Yemeklere kendine has güzel bir lezzet katan Kurut ayranı, Kurut'un ılık su ile toprak bir kapta uzun süre ovalanarak veya bir bidon içinde suyla birlikte 6-7 adet Kurut'un uzun süre çalkalanarak ayran haline getirilmesiyle oluşur. Kurut ayranı kaynatılsa dahi kesilmez. Yemeklerde kullanılmadan önce Kurut Ayranı biraz ısıtılarak kullanılır.



© lezzetler.com tarif no:167488 • adı:Kurut Çorbası (Elazığ) • gönderen:gül • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:55