LABNE SOSLU ÇORBA

3 paket labne peynir
2 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı sıvıyağ
6 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı arpa ve yıldız şehriye
2 tatlı kaşığı margarin
Terbiyesi için;
3 yemek kaşıgı labne peynir
3 yemek kaşıgı un
1 adet limon suyu
Tuz

Çorba tencerenizde sıvıyağ, margarin ile salçayı kavurun, kavrulan salçanın üzerine tavuk suyunu ekleyin. Kaynamaya başladığında şehriyeli ekleyin, tuzunu atıp pişirin.
Bu sırada bir kasenin içine labne peyniri, un ve limon suyunu da ekleyerek çırpma teli ile iyice çırpın. Hazırlanan terbiyeden çorbamızı servis ederken üzerine dökmek için biraz ayırın. Çorba kaynamaya başladıktan 10-15 dakika sonra hazırladığınız terbiyeyi çorbadan 1 kepçe su alarak ılıtın. Ilıyan terbiyeyi yavaş yavaş ve çorbamızı karıştırarak çorbaya ekleyin.
Orta ateşte 15 dakika kadar ara ara karıştırarak pişirin.
Pişen çorbamızı, çorba kaselerine alın ve servis yapmadan önce ayırdığımız terbiyeden birer yemek kaşığı üzerine dökerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:111605 • adı:Labne Soslu Çorba • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:26