LALEGÜL ÇORBASI

Adese Restorant Etlik

Malzemeler:
3 adet orta boy kuru soğan
1 adet et bulyon
2 dolu yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı krema
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı mısırözü yağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
Az miktar rendelenmiş kaşar peyniri
Az miktar karabiber
Az miktar pul biber
5 parça kızartılmış kıtır ekmek
Tuz

Hazırlanışı:
Öncelikle margarin ve mısırözü yağı derin bir tencereye konulup eritilir. Yağ erirken kuru soğanlar küp küp doğranıp kızan yağa eklenir ve orta ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğanlar pembeleşince un eklenir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Az miktar soğuk su, süt, et bulyon, karabiber, krema ve tuz eklenerek, topaklaşmaması için çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırılır. Hazırlanan bu karışım ağır ateşte kaynatılarak çorba kıvamına getirilir. Ayrı bir tavaya tereyağı eklenir ve 5 adet yassı kıtır ekmek bu tavada altüst yapılarak kızartılır. Kaynayan çorba servis kâselerine alındıktan sonra fırın tepsisine dizilir ve üzerine az miktar rendelenmiş kaşar peyniri serpilerek 180 derecede 1 dakika boyunca kaşar peynirinin erimesi için bekletilir. Hazırlanan çorbanın üzerine kıtır ekmek parçaları eklenir ve üzeri önceden ayrı bir tavada hazırlanan tereyağlı pul biber sosuyla süslenerek sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:41121 • adı:Lalegül Çorbası • gönderen:Havva Aytekin • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:34