LEBENİYE ÇORBASI

Özgür Şef

2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı kırmızı biber
2 su bardağı et suyu
2 kaşık tereyağ
100 gr. kuşbaşı et (kuzu da olur dana da ama yağsız olsun)
1 su bardağı nohut
1 su bardağı buğday
1 su bardağı yoğurt
2 yumurta sarısı

Nohudu ve buğdayı akşamdan tuzlu suda ıslatın ve ertesi gün nohut yumuşayana kadar haşlayın. Buğday 1 saatte yumuşayacaktır. Nohudun kabuklarını soğuk suyun içinde nazikçe çıkartın, yani gazını alın. Diğer tarafta 2 bardak et suyu ile etleri haşlayın, iyice yumuşak olsun. Suyu biterse üzerine yine sıcak su ilave ederek yaklaşık 30-40 dakika haşlayın. Haşlanmış nohut ve buğdayı etin içine dökün ve biraz da beraber haşlayın. Altı yuvarlakça bir karıştırma kabına yoğurdu koyun, içine havanda püre yaptığınız 2 diş sarımsağı, 2 yumurta sarısını, 2 kaşık unu ilave edip çırpın. Daha sonra çorbanın içinden 1 kepçe alıp bu terbiyenin içine karıştırın. Alışan terbiyemizi çorbaya dökün ve karıştıra karıştıra kaynatın. Koyulaşan çorbanın altını kapatın, diğer tarafta bir tavanın içine tereyağını koyun ve ısındıktan sonra kırmızı biberi ilave edin, hafif kokusu çıkınca çorbanın üzerine döküp servis edin.



Fotoğraf "murat akbak" tarafından gönderildi. 08.11.2016

© lezzetler.com tarif no:67479 • adı:Lebeniye Çorbası • gönderen:İbrahim Hakkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:10