



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY KİTİRLİ EZME ÇORBA

2 havuç
1 patates
1 soğan
1 su bardağı et suyu
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tutam dereotu
Su, tuz
Kıtır için:
3 milföy hamuru
Toz kırmızıbiber
Nane
Sıvı yağ

Yapılışı: Çorbamızın kıtırları için derin dondurucudan aldığımız milföyler doğranabilir yumuşaklığa gelince küp küp doğrayıp bir kap içine alıyoruz. Üzerine nane, toz kırmızıbiber ve iki çorba kaşığı sıvı yağ ekleyip güzelce harmanladıktan sonra fırın tepsisine döküp yayıyoruz. 180 derecede ısıtılmış fırında nar gibi oluncaya kadar kızartıyoruz. Soğanı doğrayıp tereyağı koyduğumuz bir tencerede iki dakika kavuruyoruz. Soyulmuş havuç ve patatesi küp doğrayıp soğanın üzerine ekliyoruz. İki dakika daha kavurduktan sonra et suyunu ve üzerini üç parmak çıkacak kadar sıcak su ekleyip lokum gibi oluncaya kadar pişiriyoruz. Mikserle güzelce püre haline getirip, tuzunu ve kıvamını ayarlayıp bir taşım daha kaynatıyoruz. Çorbamızı servis kâsesine alıp üzerine milföy kıtırlarını döküp, ince doğranmış dereotu serperek servis ediyoruz. Kıtırlarımız yumuşamadan hemen servis etmeliyiz ki çorbamızın lezzeti daha da artsın.