MİSKET KÖFTELİ BUĞDAY ÇORBASI

1/2 tabak Misket Köfte
100 gr aşurelik buğday
5 su bardağı piliç suyu
4 çorba kaşığı tereyağı
100 gr yoğurt
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı limon suyu
Tuz, pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda)

Aşurelik buğdaya, üzerine çıkıncaya kadar su ilave edip, bir gece bekletin. Suyunu süzün ve unlu suyu gidinceye kadar bol suyla yıkayın.
Piliç suyunu ekleyip, bir kez karıştırın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Tencerenin kapağını hafif aralık kalacak şekilde kapatın. Orta ateşte, buğdaylar yumuşayıp, patlamış mısır gibi açılıncaya kadar, yaklaşık 35-40 dak. pişirin.
Buğdayları haşladığınız sudan büyük bir çorba kepçesi alıp, ayırın. Misket köfteleri, 3 çorba kaşığı tereyağı ve tuzu ilave edip, karıştırın.
Yoğurt, un ve limon suyunu çırpın. Çırpmaya devam ederek ve yavaş yavaş ayırdığınız haşlama suyunu akıtarak yedirin.
Buğdayları karıştırarak yoğurtlu suyu akıtın. Orta ateşte ve karıştırmaya devam ederek kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, 4-5 dak. pişirin ve ateşten alın.
Kalan tereyağını ısıtın. Pul kırmızıbiberi katıp, 30 san daha ısıtın. Çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55965 • adı:Misket Köfteli Buğday Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:22.05.2024 - 16:57