



MUSKATLI ÇAĞ ÇORBASI

www.beypilic.com.tr

Göğüs Sote 500 gr
Soğan 1 Adet
Margarin 250 gr
Süt 1 lt
Un 200 gr
Muskat 1 Adet
Safran 1 Tutam
Tuz
Beyaz Toz Biber

İnce kıyılmış soğanları 250 gr margarin içerisinde pembeleşinceye kadar çevrilir. Pembeleştikten sonra 200 gr un karıştırılarak kavrulur, un kokusu gidince 1 litre süt yavaş yavaş topraklanmayacak şekilde ilave edilir. Bir tutam kaynatılır. Kaynatıldıktan sonra başka bir tarafta göğüs sotemiz zar büyüklüğünde doğranıp beyaz toz biber ilave edilerek sote yapılır. Çorbaya servis yaparken ilave edilir. Üstüne muskat ve safran ilave edildikten sonra servis yapılır.

