



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU ÇORBA (ADICEVAZ BİTLİS)

- 3 adet orta boy patates
- 1 kg kemikli kuzu eti
- 1 kg küçük boy muşkilen otu
- 30 gr sana margarin
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 10 -12 su bardağı et suyu
- 2 çay kaşığı pul biber
- Köfte harcı için:
 - 1 adet orta boy soğan
 - 1 su bardağı ince bulgur
 - 1 su bardağı ılık su
 - 1 çay kaşığı pul biber
 - 1 çay kaşığı karabiber
 - 1 su bardağı un

Patatesleri soyup tavla zarı formunda küp küp doğradıktan sonra tuzlu suda bekletin. Muşkilen yapraklarını ayırıp yaprak aralarındaki sert kısımları ve damarlarını kesip atın. İnce yaprakları ince ince doğrayıp kaynayan tuzlu suda 10 dakika kadar haşladıktan sonra süzün. Diğer taraftan, eti geniş bir tencereye koyun. Üzerine 2 parmak çıkacak kadar su ve tuz ekleyip bir taşım kaynattıktan sonra ocağın altını kısın. Etler yumuşadığında ocaktan alın. Kemiklerinden ayırıp didikleyin. Et suyunu da çorba için saklayın. Gerekirse su ekleyin. Köfteleri hazırlamak için; soğanı incecik kıyın. Bulguru derin bir kaba koyup üzerine ılık suyu ekledikten sonra kabarıp yumuşaması için 10 dakika kadar bekleyin. Soğan, tuz, kırmızı biber ve unu ilave edip iyice yoğurun. Hazırladığınız köfte harcından misket büyüklüğünde parçalar koparıp avuçlarınız arasında yuvarlayarak bir tepside biriktirin. Yağı ve salçayı büyük bir tencereye koyup orta ısıda ateşte tahta bir kaşıkla karıştırarak iki dakika kadar kavurun. Üzerine 10-12 su bardağı sıcak et suyunu ekleyip tuz ve kırmızı pul biberi serpiştirin. Çorba suyu kaynamaya başlayınca hazırladığınız köfteleri çorbanın içine aktarın 5 dakika daha pişirin. Haşlayıp didiklediğiniz eti ve patatesleri tencereye aktarın. Muškileni de katıp sık sık karıştırarak patatesler iyice yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan alıp sıcak sıcak servise sunun.

