PANCARLI YOĞURT ÇORBASI

https://yemek.name

1/2 su bardağı pirinç
5 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağ
Tuz
Terbiyesi için:
1 adet pancar
1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
3 yemek kaşığı un

Pirinç 1,5 su bardağı suyun tamamını çekene kadar haşlanır.
Haşlanan pirinçlere 3,5 su bardağı soğuk su eklenerek kaynaması beklenir.
Kaynayan suya tereyağı ilave edilir.
Pancarın kabuğu soyulup irice dilimlenir.
Dilimlerin üzerine zeytinyağı gezdirilip alüminyum folyoya sarılır.
Önceden 180 dereceye ısıtılan fırında 20 dakika pişirilir.
Pişen pancar dilimleri mutfak robotunda püre haline getirilir.
Bir kabın içinde yoğurt, pancar püresi, yumurta ve un iyice çırpılır.
Kaynayan pirinçlerin suyundan iki kepçe yoğurtlu karışıma eklenerek iyice karıştırılır.
Terbiye yavaşça kaynamakta olan pirinçlere ilave edilir.
İyice karıştırılarak bir taşım daha kaynatılır.
En son tuz eklenip altı kapatılır.



© lezzetler.com tarif no:130449 • adı:Pancarlı Yoğurt Çorbası • gönderen:şivan • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:29