PESTİLLİ TUTMAÇ ÇORBASI

Un
Yoğurt
Sarımsak
Tereyağ
Tatlı Toz Biber
Kuru Nane
Reyhan
Tuz
Erik Pestili
1 su bardağı haşlanmış Yeşil Mercimek
1 su bardağı Erişte
1 su bardağı haşlanmış Nohut
Yumurta
Kuyruk Yağı
Et Suyu

Öncelikle eğer hazır erişte yoksa erişte yapmalısınız. Un, yumurta ve su ile yaptığınız hamuru oklava yardımı ile açın. İnce ince hamurları doğrayın. Çorbanın diğer işlemlerini yapana kadar kurumaya bırakın.
Tencereye 5-6 su bardağı et suyunu koyun ve kaynatın. Ardından erişteyi ekleyin, eriştenin pişmesine yakın nohut ve yeşil mercimeği ekleyin. Ayrıca eğer çorba çok kaynarsa yeşil mercimeklerin eriyebileceğini unutmayın.
Tencerede malzemeler kaynarken bir yandan da çorbanın terbiyesi için; un, yumurta ve yoğurdu bir kap içinde çırpın. Çorbanın suyundan terbiye yaptığınız kaba alarak terbiyeyi karıştırmaya devam edin. Buradaki amaç terbiyenin kesilmemesidir. Ek olarak, terbiye içindeki yumurtanın pişmemesi için de çırpmak önemlidir. Tuz eklemeyi unutmayın.
Sosu için; tereyağ içinde sarımsak, toz biber, reyhan, kuru naneyi eritin. Ayrıca erik pestilini biraz sıcak suda bekletip sonrasında tereyağında kavurun.
Ardından kuyruk yağını küp küp doğrayın. Ayrı bir kapta kuyruk yağını tereyağında kıtır bir kıvama gelene kadar kızartın.
Son olarak pişen tutmaç çorbasının üzerine sosunu ve erik pestilini ekleyin. Çorbanızı kaseye aldıktan sonra üzerine kuyruk yağını dökerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:154038 • adı:Pestilli Tutmaç Çorbası • gönderen:toybelen • indirme tarihi:22.05.2024 - 03:16