ROKA ÇORBASI

1 bağ roka
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 paket krema
1 soğan
2 diş sarımsak
2 su bardağı tavuk suyu
Tuz
Su
Kıtırı için:
1 yufka
Toz kırmızıbiber
Sıvıyağ

Üzeri için yufkayı kare bir şekilde doğrayıp sıvıyağ ve toz kırmızıbiber ile karıştırıp fırın tepsisine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızartın. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğan ve sarımsağı ince bir şekilde doğrayıp tereyağı ile tencerede kavurun. Un ekleyip çırpma teli ile karıştırarak kavurmaya devam edin. Soğuk tavuk suyunu dökün. Çorbanın kıvamı açılınca kremasını katın. Krema ile biraz karıştırdıktan sonra sıcak suyunu ekleyin. Çorba bir taşım kaynayınca tuzunu ve suyunu ayarlayıp 2-3 dakika daha kaynatın. Yıkanmış rokayı ince bir şekilde doğrayıp çorbaya ekleyin. Bir dakika kaynatıp yeşilliğinin kaybolmaması için hemen servis kasesine alın. Kızarmış yufkaları çorbanın üzerine ya da kenarlarına döküp servis edin.

© lezzetler.com tarif no:80571 • adı:Roka Çorbası • gönderen:partizan • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:47