RUMELİ ÇORBASI

1/2ad. Tavuk
1 litre su
100 gr. Pirin
2 ad. Yumurta
1 ad. Limonsuyu
1 çay bardağı Yoğurt
100 gr. Margarin
300 gr. Havuç (rende)
200 gr. Patates (rende)
200 gr. Kornişon turşu (ince kıyım)
1/2demet Maydanoz (ince kıyım)
1 tatlı kaşığı Tuz

Tavuk haşlanıp, suyu süzülür. Tavuk suyu tencereye konur. İçine pirinç konup kaynatılır. Kaynarken havuç, ayıklanmış tavuk ince parçalar halinde ilave edilir. Pişince patates konup, 5 dk. kaynatılır. Turşu ilave edilip, biraz daha kaynatılır. Başka bir kapta margarin eritilip, un kavrulur. Una tavuk suyu katıp, bulamaç yapılır, yumurta, yoğurt, limon suyu karıştırılıp, süzgeçten geçirilir. Hazırlanan sos, tencereye süzdürülüp, tuzu atılarak 2 dk. kaynatılır.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.02.2023

© lezzetler.com tarif no:872 • adı:Rumeli Çorbası • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:44