SAMBA ÇORBASI

1 adet küçük boy havuç
1 adet kereviz
1 adet kabak
1 adet kırmızı biber
1 adet orta boy patates
1 adet soğan
2 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı salça
3 adet domates
3-4 adet kurutulmuş domates
1 çay bardağı renkli makarna
1 çay kaşığı kekik
1 tutam zerdeçal
Yeteri kadar sıcak su
1 tutam Tuz
1 miktar karabiber
Sos için:
2 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
Servis için:
10 adet tortellini makarna

Kırmızı biber ve domatesleri fırında közleyip kabuklarını soyun. Daha sonra kırmızı biberi jülyen, domatesi küp doğrayın. Yağı bir tencereye alıp rendelenmiş havuç, kereviz, kabak, patates, soğan ve kırmızı biberi ekleyip sote edin. Salçayı ilave edip, 1-2 defa çevirdikten sonra domatesi katın. Çırpma teli ile tüm malzemeyi çırpın ve ocağın altını kapatın. Diğer taraftan sos için sana yağını kızdırıp, unu pembeleşene kadar kavurun. Sütü azar azar ilave edip, koyu bir kıvam elde edene kadar karıştırarak pişirin. Bu sosu sebzelerin üzerine boşaltın. Tencereyi tekrar ocağa oturtun ve tüm malzeme özleşene kadar çırpma teli ile çırpın. Koyu bir kıvama gelene kadar su ilave edin ve kaynamaya bırakın. Dibine yapışmaması için tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak kaynatın. Daha sonra içine sıcak suda 15 dakika bekletip, jülyen doğradığınız kurutulmuş domatesi, renkli makarnayı ilave edin ve 5 dakika kısık ateşte pişirin. Kekik, zerdeçal, tuz ve karabiber ekledikten sonra çorbayı ocaktan alın. Servis yapmadan önce haşlanmış tortellini ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:104629 • adı:Samba Çorbası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:41