ŞEHRİYELİ YOĞURTLU PAZI ÇORBASI

5 su bardağı et suyu veya su
2 çorba kaşığı şehriye
1 su bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı un
1 adet yumurta
8-10 adet pazı yaprağı
1 çorba kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
3 diş sarımsak

Şehriyeli Yoğurtlu Pazı Çorbası Yapılışı
Ön hazırlık olarak tencerede 2 su bardağı et suyu veya suyu kaynatıp 2 çorba kaşığı şehriyeyi haşlayın.Tencereyi ocaktan alıp bekletin. Ayrı bir kapta yarım çay bardağı unu ve yumurtayı çırpın. Karışıma 1 su bardağı yoğurdu ilave edin. Karıştırın. Üzerine kalan 3 bardak et suyunu veya suyu ilave edip iyice karıştırın. Bu karışımı şehriyeli tencereye alın. Üzerine incecik doğranmış pazı yapraklarını ve dövülmüş sarmısakları ilave edip ocağa koyun. Sürekli karıştırn üzeri göz göz olana dek ağır ateşte pişirin. Tuzunu ateşten almadan 1 dk. önce koyun. Ateşten aldıktan sonra 1 çorba kaşığı tereyağını eritip toz biberi de ekleyin. Yağı sonra çorbanın üzerine gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:133339 • adı:Şehriyeli Yoğurtlu Pazı Çorbası • gönderen:rızık • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:32