ŞİLOFTA (ANTALYA)

Nedim Atilla

1 su bardağı makarna
4 su bardağı süt
6 çorba kaşığı toz şeker
2 kahve kaşığı salep
4 kahve fincanı fındık (kavrulmamış, dilinmiş)
2 çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı tarçın

Harlı ateşte kaynayan bol suda, şekilli makarnaları, diri kalacak şekilde haşlayıp süzün. Bir başka tencerede sütü, şeker ve salep ile karıştırarak kaynatın. Kaynayan süte haşlanmış makarnaları, dilinmiş fındıklan ve tereyağını katın. Bir taşım kaynamadan soma ocağın altım kısın. Kısık ateşte kaynatmayı, çorba pişene kadar, ara sıra karıştırarak sürdürün (20-25 dakika). Üzerine tarçın serperek servis yapın.

Not: Şilofta kahvaltı sofrasına çok yakışan bir çorbadır. Eskiden bu çorba hazır makarna veya erişteden yapılmazdı. Taze hazırlanmış yumurtalı hamurdan açılan yufkalar, madeni para büyüklüğünde üçgen, kare, dikdörtgen gibi şekillerde kesilir; hazırlanan şekilli yufka parçalarının bir kısmı tereyağında kızartılarak esmerleştirilirdi. Böylece, çorbaya esmer ve beyaz renkte yufka parçaları atılmış olurdu.

© lezzetler.com tarif no:39807 • adı:Şilofta (Antalya) • gönderen:siyami • indirme tarihi:27.04.2024 - 09:43