STRUKLE (HIRVATİSTAN)

https://www.lezzetsirri.com

Yufka Çorbası

1 adet yufka
1 kg. yoğurt
2 adet yumurta
1 baş soğan
150 gr. tereyağı
1 demet maydanoz
4 çorba kaşığı krem
1 çorba kaşığı Vegeta veya kuru sebze tozu
1 tatlı kaşığı toz acı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı toz tatlı kırmızı biber
bir tutam tuz (isteğe bağlı)
1,5 litre sıcak su
3 çorba kaşığı sıvıyağ

Soğanı ince ince kıyın. Derin bir tencereye 3 çorba kaşığı sıvıyağı koyun, biraz kızınca içine soğanları atın. Çevirerek biraz kavurun ve içine sebze tozunu, tuzu, acı ve tatlı kırmızı biberi ilave edin, tekrar karıştırarak içine suyunu koyun ve kaynamaya bırakın.
Tereyağını eritin biraz soğuyunca, 1 kg. yoğurdun içine ilave edin, 2 yumurtayı üstüne kırın ve hepsini birlikte karıştırın. Yufkayı mutfak tezgahının üzerine serin. İçine, hazırladığınız yumurta, yağ ve yoğurt karışımını yayın. Yufkayı bir ucundan tutarak yoğurdun üzerine kıvırın ve yuvarlayarak kapatın. Kalın ve uzun olarak hazırladığınız Strukle'yi 3 parmak kalınlığında parçalar halinde kesin. Tencerede kaynamakta olan yağlı ve soğanlı suyun içine atın, kaynamaya bırakın. Bu arada maydanozları ince ince kıyın ve tencerede kaynamakta olan Strukle'nin üzerine serpin, kremi de ilave ederek karıştırın. Tencerenin kapağını yarım kapatarak yufkalar yumuşayıncaya kadar orta ateşte 6-7 dakika pişirin. Strukle'niz piştikten sonra ateşten alarak sıcak sıcak servis yapın.

Not: Vegeta tuzlu olduğu için yemeğinize tuz eklemeseniz de olur.

© lezzetler.com tarif no:39385 • adı:Strukle (Hırvatistan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:13