SUMAK ÇORBASI

3 su bardağı sumak tohumu
6 su bardağı su
3 yemek kaşığı sadeyağ
1 adet ince doğranmış büyük boy soğan
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı zerdeçal
1 su bardağı pirinç
5 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı kıyılmış maydanoz
2 su bardağı kıyılmış kişniş
1'er su bardağı doğranmış nane ve tarhun
1 su bardağı haşlanıp didiklenmiş tavuk eti
1 çay kaşığı tuz
Üzeri İçin:
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı kuru nane
2 yemek kaşığı sadeyağ
Yarım çay kaşığı zerdeçal

Sumak tohumu ve suyu 35 dakika pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyunca suyunu süzüp, suyu kenara alın. Sadeyağı ve soğanı tencereye alıp soteleyin. Tuz, karabiber, zerdeçal ve pirinci ekleyip sotelemeye devam edin. Tavuk suyunu ilave edip, yeşillikleri katın ve karıştırın. Sumak suyunu koyun. Kısık ısıda 20 dakika pişirin. Tavuk etini ekleyin ve 5 dakika birlikte pişirin. Daha sonra ocaktan alın. Üzeri için dilimlenmiş sarımsak ve kalan malzemeyi tavada karıştırarak 3-5 saniye soteleyin. Çorbayı servis tabaklarına pay edin. Üzerine sarımsaklı karışımı gezdirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:163823 • adı:Sumak Çorbası • gönderen:Doctor • indirme tarihi:03.06.2024 - 06:21