TERMAL ÇORBASI (YALOVA)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
1 küçük havuç
1 patates
1 kereviz
2 dal dereotu
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı bezelye
50 gram yağsız haşlanmış kuzu eti
1 kaşık yoğurt
1 adet yumurta sarısı
1 litre et suyu veya su
Yeteri kadar tuz

Bir tencereye önce tereyağı konulup eridikten sonra un ilave edilir.
Kavrulan una, bir litre su ilave edilir, karıştırılarak topaklanmamasına dikkat edilirek kaynatılır.
Patates, havuc, kereviz, küçük küpler halinde doğranıp tencereye et ile birlikte ilave edilir. Pişince bezelye, dereotu, sarımsak ince kıyılmış olarak eklenir.
Terbiye için bir kase de az miktarda un, yoğurt, yumurta sarısı ilave ederek karıştırılır.
Kıvamı koyu olursa az su daha ilave edilir.
Kaynayan çorbaya karıştırarak, tuzu eklenir ve sıcak olarak servise sunulur.



© lezzetler.com tarif no:145588 • adı:Termal Çorbası (Yalova) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:42