TOROS ÇORBASI

1 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı irmik
1 su bardağı nohut
1 adet soğan
1 yumurta
Yarım su bardağından fazla sıcak su
Tuz
Karabiber
Köfteleri haşlamak için:
2 litre et suyu
Terbiyesi için:
1 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı pul biber
50 gram tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Bulgur, irmik, tuz ve karabiberi derin bir kaba koyup üzerine yarım su bardağından biraz fazla sıcak su ekleyin. Üzerini 1-2 dakika kapalı tutun ve şişmelerini sağlayın. 1 yumurtanın akını ve rendelenmiş soğanı da ilave ederek güzelce yoğurun.
Ellerinizi ıslatıp hamura dönüşen karışımdan nohut büyüklüğünde köfteler yapın. Nohutları haşlanmaya bırakın. Et suyunu kaynatın ve köfteleri içine atın. Yaklaşık 10 dakika köfteler pişene kadar kaynatın. Haşladığınız nohutları ekleyerek 5 dakika daha kaynatın.
Bu sırada terbiyesini yapın. Yoğurdu, 1 yumurtanın sarısını, unu ve limon suyunu bir kapta güzelce çırpın. Kaynamakta olan köftelerin suyundan 1 kepçe koyarak yoğurdu inceltin. Yavaş yavaş, yoğurdu kesmeden terbiyeyi çorbaya karıştırarak ocağın altını kısın. 2-3 dakika daha kaynatarak ocağın altını kapatın.
Üzeri için, tereyağını ve sıvı yağı eritin. Toz biberi ve pul biberi ekleyin. Karışımı ocakta hafif yaktıktan sonra çorbanın üzerine ilave edin. Damak tadınıza göre tuzunu ilave edin. Çorbanız hazır, sıcak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:144516 • adı:Toros Çorbası • gönderen:çarşamba • indirme tarihi:20.04.2025 - 14:14