TORTELLİNİ ÇORBASI

Hamuru İçin:
Un 3 çay bardağı
Yumurta Sarısı 1 adet
Kıyma 150 g
Rendelenmiş Kaşar Peyniri 2 çorba kaşığı
Muskat 1 adet
Çorba İçin:
Et suyu 6 su bardağı
Yumurta 1 adet
Zeytinyağı 1 çorba kaşığı
Soğan 1 adet
Un 2 çorba kaşığı
Yumurta 1 adet

Soğan soyularak doğrandıktan sonra zeytinyağı tavada kızartılır, soğan ile kıyma hafif kavrularak daha sonra ılımaya bırakılır. Yumurta, peynir, muskat, tuz ve karabiber eklenerek yoğrulur. Un bu hamura eklenerek, ortası havuz biçiminde açılır. Tuz, yumurta ve yumurta sarısı ilave edilerek kıvamında bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Hamuru streç folyo ile sarılarak oda ısısında 10-15 dk. bekletilir. Hamur un serpilen tezgaha alınarak merdane ile açılır. Daire şeklinde bir kalıp ile küçük hamurlar kesip ortasına kıymalı harç konulur. Her hamur yarımay şeklinde ortadan ikiye katlanarak iki ucu da arkadan birleştirilir. Hazırlanan hamurların üzerine un serpilir. Et suyu, üzerine tuz eklenerek tencerede kaynatılır ve hamurlar eklenerek yumuşak kıvama gelinceye kadar pişirilir. Kâselere paylaştırılarak sıcak servisi yapılır.

© lezzetler.com tarif no:159468 • adı:Tortellini Çorbası • gönderen:gül • indirme tarihi:18.05.2024 - 00:53