YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI

3/4 su bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı un
400 gram kemiksiz tavuk but
1 tatlı kaşığı karabiber
1,5 çay kaşığı tuz
4 su bardağı su
4 diş sarımsak
Çeyrek limon
1 adet yumurta sarısı
Servis için:
Tereyağı
Toz kırmızı biber

Tavukları tencereye alın. Üzerine suyu da ekleyip tavuklar yumuşayana kadar haşlayın.
Tavukları sudan alın ve çatalın ucuyla didikleyin ya da küp küp doğrayın.
Tavuk suyunu da bir kenara alın.
Sarımsakları dövün, limonun suyunu sıkın.
Tavuk suyuna sıvı yağı, tavuk parçalarını, sarımsak ve limonu ekleyin.
Tencereyi ocağa alıp ısıtmaya başlayın.
Ayrı bir kasede süt, un ve yumurtayı pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.
Çorbadan bir kepçe alıp çırparak unlu karışıma ilave edin ve ılıştırın.
Ilıştırdığınız meyaneyi çorbanın geri kalanına ekleyip güzelce karıştırın.
Tuz ve karabiberi de ekledikten sonra karıştırarak 10 dakika daha pişirin.
Ocaktan alıp kaselere bölüştürün. Üzerine tereyağında kızdırdığınız kırmızı biberi gezdirerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:144789 • adı:Yalancı İşkembe Çorbası • gönderen:bambucu • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:42