YOĞURT ÇORBASI

MALZEMESİ:
250 gr. yoğurt
5 su bardağı el suyu veya su
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı katıyağ
Yeterince tuz, biber, nane.

YAPILIŞI:
Unla yağı orta ateşte pembeleşmeden kavurunuz. Bir başka kapta yoğurdu çırparak iyice sulandırınız. Kavurduğunuz yağ ve un karışımına, ezerek sulandırdığınız yoğurdu dökünüz. Yoğurdu, un ve yağ ile iyice karıştırınız. Üstüne hazırladığınız et suyunu veya suyu dökünüz. Orta hararetli ateş üzerinde, un kokusu gidinceye kadar kaynatınız. Beş on dakika karıştırarak pişirdikten sonra un kokusu gidecek, istediğiniz koyuluk derecesini bulacaktır. Yoğurt çorbası ne çok sulu ne de çok koyu olmalıdır. Çorbanız bütünleştikten sonra üzerine kırmızı biberle yağ gezdirip sıcak sıcak ikram ediniz. Herkes istediği kadar kuru naneyi çorbasına ekmesi için naneyi tuz gibi, çorbanın yanında ikram ediniz.
Not Yoğurt çorbasını bakla, kabak, fasulye gibi sebzeler ilave ederek de pişirebilirsiniz. Sebzeleri ister tek, ister karışık haşladıktan sonra yoğurtlu çorbaya atıp bir iki taşım kaynatınız.

© lezzetler.com tarif no:7961 • adı:YOĞURT ÇORBASI • gönderen:ananas • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:49