# YOĞURT TERBİYELİ ETLİ ERİŞTE ÇORBASI

300 gram kuşbaşı dana eti
1-2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet defne yaprağı
2 diş sarmısak, yeteri kadar su
1 çay bardağı haşlanmış nohut
1 çay bardağı erişte
Tuz
Karabiber
Terbiyesi için:
4 çorba kaşığı yoğurt,
1 çorba kaşığı u
1 adet yumurta sarısı,
1/2 limonun suyu
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pulbiber

Zeytinyağını tencereye alıp, eti suyunu salıp yeniden çekene dek soteleyin. Defne yaprağı, tuz, karabiber, kıyılmış sarımsak ekleyip sarımsağın kokusu çıkana dek sotelemeye devam edin. Üzerini beş parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin ve et yumuşayana dek kısık ateşte pişirin. İçinden defne yaprağını çıkarıp, 1 su bardağı sıcak su, nohut ve erişte ilave ederek pişirin. Terbiye için yoğurt, un, yumurta sarısı ve limon suyunu pürüzsüz bir kıvam alana dek çırpın. Çorbanın suyundan 1 çorba kepçesi alıp terbiyeye ilave edip karıştırın. Daha sonra sürekli karıştırarak tencereye ekleyin ve 5 dakika pişirin. Üzeri için küçük bir tavaya aldığınız tereyağında pul biberi bir-iki çevirip çorbanın üzerine gezdirin.

Not: Terbiyeli çorba yaparken kesilmemesi için terbiye malzemesini pürüzsüz olana dek bir kap içinde iyice çırpın. Daha sonra çorbanın suyundan 1-2 çorba kepçesi alıp terbiyeye karıştırın. Bu karışımı azar azar ve sürekli karıştırarak çorbaya ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:146787 • adı:Yoğurt Terbiyeli Etli Erişte Çorbası • gönderen:bilir dişi • indirme tarihi:17.04.2024 - 22:52