YOĞURTLU SEBZE ÇORBASI

Sahrap Soysal

1/2 su bardağı pirinç
1 adet orta boy ince havuç
1 adet küçük boy patates (elma büyüklüğünde olmalı)
1/2 demet dereotu
6 su bardağı et ya da tavuk suyu
2 yemek kaşığı tepeleme un
1 adet yumurta
2 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 yemek kaşığı kuru nane, kuru fesleğen

Patates ve havucu soyup, yıkayın ve tavla zarı formunda çok küçük küpler halinde doğrayın. Konserve bezelyelerin suyunu süzdürüp bir kenarda bekletin. İyice yıkayıp süzdüğünüz pirinci, havucu, patatesi ve tavuk ya da et suyunu (sade su da kullanabilirsiniz) orta boy bir tencereye koyun ve orta ısılı ateşin üzerine oturtun, Pirinç, patates ve havuç iyice yumuşayıncaya kadar haşlanmaya bırakın. Diğer taraftan, un, yumurta, yoğurt, tuz ve karabiberi çukur bir kapta çatalla ya da tel çırpıcıyla iyice çırpın. Bu arada pirinçler uzayıp yumuşamaya başlayınca ocağın altını hafifçe kısıp, bezelyeleri ekleyin. Sonra da hazırladığınız yoğurtlu karışımı yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak kaynayan suya aktarın. Tahta bir kaşıkla sık sık karıştırarak un kokusu gidinceye kadar kaynatın. Kaynadıktan 5 dakika sonra ocaktan alın. Çorbanın üzerine ince kıyılmış dereotu, kuru nane ve fesleğeni serpiştirip sıcak sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:57547 • adı:Yoğurtlu Sebze Çorbası • gönderen:Bayro • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:15