YOĞURTLU UN ÇORBASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

250 g süzme yoğurt
5 bardak et veya tavuk suyu
1 bardak süt
4 yemek kaşığı sadeyağ veya tereyağı
4 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı toz kırmızıbiber
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1'er avuç Antep fıstığı ve badem (istenirse)

Yağın yarısını tencerede eritin. Unu ekleyin ve kısık ateşte rengini fazla döndürmeden, un hafif sararıncaya kadar kavurun. Biraz ılımaya bırakın.
Kavrulan unun kızgınlığı gidince sürekli karıştırarak et veya tavuk suyunu ekleyin. Ateşte karıştırarak koyulmasını sağlayın.
Bir kâsede yoğurt, süt ve yumurtayı pürüzsüz olana kadar karıştırın. Tenceredeki
et suyundan içine azar azar katıp karıştırarak yoğurdu ılıştırın. Hepsini çorbaya katın ve sürekli karıştırarak kaynama noktasına kadar ısıtın. Yoğurdun kesilmemesi için fazla pişirmeyin ve ateşten alın.
Kalan yağı küçük bir tavada ısıtın. Kırmızıbiberi ekleyin. Yağın yanmamasına dikkat edin. Çorbanın üstüne yağı dökün, karabiberi ekin ve servis yapın. Dilerseniz servis yaparken çorbaya birer avuç zarları ayıklanmış badem ve Antep fıstığı da koyabilirsiniz. Fıstık ve bademleri eklemeden önce yağda hafif çevirin. Sevenler çorbaya yenibahar da koyabilirler.

Not: Un çorbası Türkiye'nin her yerinden farklı olarak Gaziantep'te yoğurtlu yapılır ve tadında yoğurdun verdiği hafif mayhoşluk olur. Ama pürüzsüz ipek gibi dokusuyla da içinde pirinç, dövme gibi malzemeler olan diğer yoğurtlu çorbalardan oldukça farklıdır.

© lezzetler.com tarif no:87277 • adı:YOĞURTLU UN ÇORBASI (Gaziantep) • gönderen:Kezban • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:58