YÜKSÜK ÇORBASI (ADANA)

4 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
alabildiğine su
250 gr yağsız kıyma
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 tatlı kaşığı biber salçası
4 su bardağı et suyu
25 gr bitkisel margarin (ayrıca, 3 yemek kaşığı sıvıyağ)
1 tatlı kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı kuru nane
2 adet limonun suyu
2 çay kaşığı tuz, karabiber

Hamuru hazırlamak için; Unu yoğurma kabına aktarıp üzerine tuz ve yeterince su ekleyerek ele yapışmayan, sert bir hamur elde edinceye kadar yoğurduktan sonra 20 dakika dinlendirin.
Hamurdan eşit büyüklükte iki adet beze yapın. Bezeleri oklava yardımıyla, hazır yufka kalınlığında açın.
Yufkadan, dikiş yüksüğü ya da ruj kapağı yardımıyla yuvarlak parçalar yapıp bir tepside biriktirin.
Diğer taraftan, kıymanın üzerine tuz, karabiber ve pul biberi ilave edip iyice yoğurun. Hazırladığınız harçtan nohut büyüklüğünde köfteler hazırlayın.
Sıvıyağı teflon tavaya aktarıp köfteleri kızgın yağda 5-6 aakika kadar kızartın.
Margarini orta boy bir tavada eritip salça, et suyu, tuz, karabiber ve limon suyunu ilave ettikten sonra kaynatarak çorbanın sosunu hazırlayın.
Nohut ve köfteleri kaynamakta olan sosun içine atıp 15 dakika pişirin. Son olarak önceden hazırladığınız yuvarlak hamurları da aktarıp 10 dakika daha kaynatın. Sıcak sıcak servise sunun.

Not: Hamurdan yuvarlaklar çıkarmak için 1 santim çapında herhangi bir kalıptan yararlanabilirsiniz. Bu çorbanın özelliği içinde bozuk para şeklinde hamurlar olmasıdır.

© lezzetler.com tarif no:54468 • adı:Yüksük Çorbası (Adana) • gönderen:siyami • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:35