ZARZAR

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
3 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 büyük dolmalık kırmızı biber (çekirdekleri temizlenip, küçük parçalara doğranmış)
3 çorba kaşığı un
2 su bardağı tavuk suyu
2 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
4 dilim jambon

Büyük bir tencerede, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, soğanları ve dolmalık kırmızı biberleri ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kızartınız. Unu ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alınız. Tavuk suyu ve domates salçasını sürekli karıştırarak katıp, tencereyi yeniden ateşe oturtunuz. Çorbayı orta ateşte sürekli karıştırarak 3 dakika pişiriniz. Tuz ve biberi ekip, birkaç kez karıştırdıktan sonra, çorbayı kaynamağa bırakınız. Kaynamağa başlaymca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, ağır ateşte 30 dakika daha pişiriniz.
Izgaranızı hafifçe kızdırınız.
Tencereyi ateşten alıp, çorbayı süzgeçten bir başka tencereye süzünüz. Bu arada tahta bir kaşığın sırtıyla süzgeçte kalan soğan ve biberleri eziniz. (Süzgeçte kalan posayı atınız.) Çorbayı yeniden orta ateşe yerleştirip, ısıtınız.
Bu arada jambon dilimlerini ızgaraya koyup, her iki yanlarını 1-2'şer dakika ızgara ediniz. Jambon dilimlerini ızgaradan alıp, bir tahta üstünde keskin bir bıçakla küçük parçalara doğradıktan sonra, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayınız.
Çorba kaynar kaynamaz tencereyi ateşten alıp, çorbayı ısıtılmış bir servis kasesine boşaltınız. Üstüne ızgara edilmiş jambon parçalarını serpip, servis ediniz.

Not: Bir İspanyol çorbası olan Zarzar'ı kızarmış ekmek ve peynir servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:71020 • adı:ZARZAR • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:10.05.2024 - 01:18