ARNAVUT ÇORBASI

300 gr dana kuşbaşı
1 adet havuç
1 su bardağı arpa şehriye
1 adet orta boy havuç
2 çorba kaşığı mısır unu
Yarım kahve fincanı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
8 su bardağı su
Üzeri için:
Yarım kahve fincanı sıvıyağ
1 çorba kaşığı kuru nane

Düdüklü tencereye et atılır. Üzerine 5 su bardağı soğuk su konur. 25 dakika haşlanır.
Başka bir tencereye sıvıyağ konur, şehriyeler atılır, orta ateşte pembeleşene kadar kavrulur.
Üzerine rendelenmiş havuç katılır, yumuşayana kadar çevrilir.
Sonra suyuyla birlikte haşlanmış et ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılır.
Diğer bir kaba yoğurt, mısır unu ve 3 su bardağı su konur ve iyice çırpılır.
Kaynamakta olan çorbadan bir kaç kaşık alınır ve ılıştırılır. Çorbaya dökülür, devamlı karıştırarak bir taşım pişirilir.
Ateşten almadan hemen önce tuz ve karabiber serpilir. Ocaktan alınır.
Kuru nane, sıvıyağ bir tavaya bırakılır ve kızdırılır.
Çorba servis kasesine doldurulur. Üzerine yağlı nane gezdirilir.

Not: Yoğurtlu çorbalara, kesilmemesi için tuz en son ilave edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2075 | Adı: Arnavut Çorbası | İndirme tarihi: 05.05.2024 - 07:47