ŞİKEMPERVER ÇORBASI

1 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet orta boy havuç
1 Adet küçük boy kereviz
7 – 8 Dal maydanoz
2 Diş sarımsak
1 Adet orta boy kabak
2 Adet orta boy patates
2 Adet iri lahana yaprağı
1 Çay bardağı ev eriştesi ya da arpa şehriye
2 Adet iri domates
2 Adet çarliston biber
3 – 4 Dal dereotu
6 Çorba kaşığı sıvıyağ
6 Su bardağı etsuyu
2 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 Su bardağı rende kaşar

Tencereye ince kıyılmış kuru soğan, tavla zarı şeklinde doğranmış havuç ve kereviz, dövülmüş sarımsak, iri doğranmış maydanoz ve sıvıyağ konur. Hızlı ateşte sürekli karıştırarak 5 -6 dakika kavrulur.
Üzerine kabukları soyulmuş, rendelenmiş domates eklenir, 2 – 3 dakika daha kavrulduktan sonra, 6 su bardağı etsuyu ilave edilir.
Etsuyu kaynayınca, tavla zarı şeklinde doğranmış kabak ve patates, önceden haşlanmış, fındık büyüklüğünde doğranmış lahana, ince kıyılmış çarliston biber ve şehriye eklenir.
Orta ateşte 25 – 30 dakika pişen çorbaya tuz ve ince kıyılmış dereotu katılır, 1 – 2 dakika daha kaynatılır.
Çorba sıcak olarak çukur servis tabaklarına konur, üzerine rende kaşar peyniri serpilir.

Not: Farsça kökenli bir kelime olan şikemperver; boğazına düşkün, obur anlamındadır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 650 | Adı: Şikemperver Çorbası | İndirme tarihi: 06.07.2025 - 03:33