PASTÖREL ÇORBA

3/4 su bardağı taze mısır tanesi
3/4 su bardağı bezelye
200 gr. dana kuşbaşı
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet küçük kuru soğan
1 adet yeşil sivri biber
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
5 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
7 su bardağı su
5 dal maydanoz

Kuşbaşı et tavla zarı şeklinde doğranır.
Tencereye yağ konur, orta ateşe alınır, biraz kızınca et eklenir, suyunu salıp çekene kadar pişirilir.
Etin üzerine ince doğranmış soğan ve biber eklenir, bir kaç kez çevrildikten sonra haşlanmış mısır ve bezelye eklenir, karıştırılır.
Üzerine 6 su bardağı su konur, kaynatılır.
Çukur bir kaba 1 su bardağı yoğurt, kalan 1 su bardağı su, un, tuz, yumurta konur, iyice çırpılır.
Yoğurtlu terbiye kaynamakta olan çorbaya sicim gibi ince akıtılarak katılır, bu arada sürekli karıştırılır.
Bütün malzemeler katıldıktan sonra karıştırarak 5 dakika daha kaynatılır.
Ocaktan alındıktan sonra ince kıyılmış maydanoz ve karabiber eklenir, karıştırılır.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Mısır mevsimi değilse, kurutulmuş mısır uzun süre kaynatılarak kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 79 | Adı: Pastörel Çorba | İndirme tarihi: 05.07.2025 - 11:14