BUĞDAYLI ÇORBA

1,5 Su bardağı aşurelik buğday
1 Adet sivri biber
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet orta boy domates
1 Çay bardağı sıvıyağ
1,5 Tatlı kaşığı tuz
6 Su bardağı su ya da et suyu
Terbiyesi İçin;
1,5 Su bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
2 Dolu çorba kaşığı un

Buğday akşamdan ıslatılır, ertesi günü düdüklü tencerede ya da tencerede haşlanır.
Çorbanın pişeceği tencereye sıvıyağ konur, ısınınca çok ince doğranmış kuru soğan eklenir.
Soğan şeffaflaşınca tohumları çıkarılmış, ince kıyılmış sivri biber ilave edilir, sararana kadar kavrulur.
Daha sonra kabukları soyulmuş tavla zarı şeklinde doğranmış domates katılır, şeklini kaybedene kadar pişirilir.
Üzerine kaynar durumda su ya da et suyu eklenir, ocak orta ateşte pişerken yoğurt, yumurta ve undan oluşan terbiye iyice çırpılır. Çorbadan biraz eklenir, terbiye ılıtılır.
Kaynayan çorbaya önce haşlanmış buğday sonra terbiye sicim gibi akıtılarak ilave edilir, sürekli karıştırılır. Ateş kısık ayara alınır, 10 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.

Not: Çorbanın daha kıvamlı olması isteniyorsa, haşlanan buğdayın yarısı robottan geçirilerek ilave edilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 935 | Adı: Buğdaylı Çorba | İndirme tarihi: 17.08.2025 - 23:03