HAMURLU İFTAR ÇORBASI



350 gr tavuk kuşbaşı
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 adet patates
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı su
Hamur için:
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
10-15 dal maydanoz

Tavuk kuşbaşı, keserek biraz daha küçültülür. Soğan ince kıyılır. Havuç ve patates soyulur, ufak küp şeklinde doğranır.
Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca soğan atılır. Normalden biraz fazla kavrulur.
Tavuk konur, 10 dakika kadar çevrilir.
Havuç eklenir, 5 dakika sonra patates katılır.
Bütün sebzeler yumuşayınca sıcak su ve tuz ilave edilir, kaynamaya bırakılır.
Bu arada un, su ve tuz çırpılarak bir bulamaç elde edilir.
Bulamaç, çay kaşığı yardımıyla kaynayan suya lokma lokma atılır.
10 dakika sonra ateşten alınır.
Servis sırasında üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Bu çorba et kullanılmadan sadece sebzelerle de hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1910 | Adı: Hamurlu İftar Çorbası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:03