AYŞEKADIN ÇORBASI



250 Gr. Ayşekadın fasulyesi
2 Adet çarliston biberi
1 Adet orta boy kuru soğan
1 Adet orta boy domates
1 Su bardağı süt
1 Kahve fincanı ayçiçek yağı
2 Çorba kaşığı un
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Adet et suyu tableti
5 Su bardağı su

Fasulye temizlenir, yıkanır, küçük parçalar halinde doğranır, domates soyulur, bir kaç parçaya kesilir, çarliston biberlerin tohumları çıkartılır, iri doğranır, kuru soğan soyulur 4 – 5 parçaya kesilir.
Hazırlanan malzemeler düdüklü tencereye ya da tencereye konur, üzerine 4 su bardağı su ve yarım tatlı kaşığı tuz konur.
Malzemeler normalden daha fazla pişirilir, ocaktan alınır.
Biraz soğuyan malzemeler, robottan geçirilerek, pürüzsüz bir hal alması sağlanır.
Başka bir tencerede sıvıyağ ve un kavrulur.
Un pembe renk alınca, üzerine hazırlanan fasulyeli karışım eklenir. (ocak orta ateşte tutulur.)
Karışımın üzerine 1 su bardağı sıcak su, 1 su bardağı sıcak süt, et suyu tableti ve 1 tatlı kaşığı tuz eklenir.
Bütün malzemeler birlikte bir taşım kaynatılır, ocaktan alınır.
Sıcak olarak çukur servis tabağında servise sunulur.

Not: Eğer robot yoksa, malzemeler çok ince doğranır, haşlanır. Diğer işlemler aynı şekilde yapılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 673 | Adı: Ayşekadın Çorbası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 14:04