KURU BAKLA ÇORBASI



1 Su bardağı kuru bakla
1 Su bardağı yoğurt
1 Çorba kaşığı un
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 Tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı su
4 Su bardağı et suyu

Kuru bakla düdüklü tencereye konur, üzerine 3 su bardağı su eklenir. Kaynama noktasına geldikten sonra 30 dakika kısık ateşte kaynatılır.
Daha sonra haşlanmış kuru bakla, suyuyla birlikte robottan geçirilerek pürüzsüz bir kıvam kazanması sağlanır.
Tencereye sıvıyağ ve un konur. Un açık kahverengi renk alana kadar kavrulur, ateşten alınır, karıştırarak soğutulur.
Bu arada yoğurt ve 4 su bardağı et suyu çırpılır, tuz ilave edilir.
Kavrulmuş unun üzerine robottan geçirilmiş kuru bakla, et suyu ile çırpılmış yoğurt eklenir, karıştırılır.
Çorba tenceresi orta ateşli ocağa yerleştirilir, karıştırarak kaynatılır. Daha sonra kısık ateşte 5 dakika daha pişirilir.
Ateşten alınan çorba sıcak olarak sofraya getirilir. Arzuya göre üzerine kırmızı pul biber serpilebilir.

Not: Blender ya da robot yoksa haşlanmış kuru bakla bir süzgeçten bastırarak geçirilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 936 | Adı: Kuru Bakla Çorbası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 09:05