



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Harira Çorbası - Fas Mutfağı



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1/2 su bardağı yeşil mercimek
- 250 g kuşbaşı dana eti
- 1 kuru soğan
- 3 domates
- 2 dal kereviz sapı
- 1/2 demet kişniş
- 1 çay kaşığı zencefil
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 6 su bardağı su

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Kereviz.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Limon dilimleri ve taze kişnişle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Eti ve soğanı kavurun:

- Kuşbaşı et, soğan ve baharatları tencerede renk alana kadar çevirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



2. Domates tabanını ekleyin:

- Rendelenmiş domates ve kerevizi katıp birkaç dakika pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

3. Bakliyatları pişirin:

- Mercimek, nohut ve sıcak suyu ekleyip et yumuşayana kadar kaynatın.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

4. Kıvamı tamamlayın:

- Çorbayı hafif koyulaştırıp kişnişi son dakikalarda ekleyin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Limonu servis sırasında eklemek çorbanın baharat dengesini canlı tutar.

Kiraz'ın
Mutfağı