Keşkek Çorbası

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 50 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- 150 gr kuşbaşı tavuk veya dana eti
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 6 su bardağı su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

1. Buğdayı Haşlama:

- Aşurelik buğdayı yıkayıp 1 gece önceden suda bekletin.
- Tencereye alın, üzerine 4 su bardağı su ekleyerek orta ateşte 30 dakika haşlayın.

2. Eti Pişirme:

- Ayrı bir tencerede tereyağını eritip doğranmış soğanı kavurun.
- Eti ekleyip suyunu salıp çekene kadar kavurun.
- Üzerine su ekleyip etler yumuşayana kadar pişirin.

3. Çorbayı Pişirme:

- Haşlanan buğdayı ve eti aynı tencereye alın.
- Üzerine 2 su bardağı sıcak su ekleyerek karıştırın.
- Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyerek 15 dakika daha kaynatın.

Kiraz'ın Mutfağı

4. Servis:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyin.
- Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis yapın.

>> **İpucu:** Çorbayı daha kremsi hale getirmek için blendere çekebilirsiniz. Lezzetini artırmak için kemik suyu kullanabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı