



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kuru Börölce Çorbası



Süre: 1 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 1 saat

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı kuru börölce, gecedan ıslatılmış
- 1 kuru soğan, küçük küp doğranmış
- 1 havuç, küçük küp doğranmış
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 domates, rendelenmiş
- 6 su bardağı sıcak su veya sebze suyu
- 1 defne yaprağı, yarım çay kaşığı kimyon ve tuz
- Servis için ince kıyılmış maydanoz

Ön Hazırlık:

Börölceyi bir gece önceden bol soğuk suya koyun. Pişirmeden önce ıslatma suyunu döküp taneleri durulayın. Kuru börölcenin çeşidine göre pişme süresi değişebildiğinden çorba tabanını hazırlarken ayrı tencerede ön haşlama yapın.

Yapılışı:

1. Börölceyi ön haşlayın:

- Börölceyi taze su ve defne yaprağıyla kaynatın. Kaynayınca köpüğü alın, ateşi kısıp taneler dışı yumuşayıp içi hafif diri kalana kadar 30-40 dakika pişirin.
- Süzmeden önce bir su bardağı haşlama suyunu ayırın. Börölceyi süzün, defne yaprağını çıkarın.

2. Sebze tabanını kavurun:

- Çorba tenceresinde zeytinyağıyla soğanı yumuşatın. Havuç ve sarımsağı ekleyip birkaç dakika çevirin.
- Salçayı ekleyip kısa süre kavurun, ardından rendelenmiş domatesi ilave edin. Domates suyunu biraz çekene kadar pişirin.



3. Çorbayı pişirin:

- Börülceyi, sıcak suyu ve ayırdığınız haşlama suyundan bir kısmını tencereye aktarın. Kimyonu ekleyip orta-kısık ateşte börülceler tamamen yumuşayana kadar 20 dakika daha pişirin.
- Tuzu son bölümde ekleyin. Daha koyu çorba için birkaç börülceyi kaşığın tersiyle ezin; tamamını blenderdan geçirmeyin.

4. Kıvamı tamamlayın:

- Çorba fazla koyuysa sıcak su ekleyin. Maydanozu ocaktan aldıktan sonra karıştırıp sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Börülceler kabukları dağılmadan yumuşamalı; çorba hafif koyu ve kaşığa tutunan bir kıvamda olmalıdır. Islatma süresi toplam pişirme zamanına dahil değildir.

Saklama:

Çorbayı sıg kaplara bölüp iki saat içinde soğutun; buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Isıtırken börülce su çekeceğinden sıcak su ekleyip karıştırın.

>> **İpucu:** Börülceyi salçalı tabana tamamen yumuşamadan ekleyin; son pişme aşamasında domatesli suyu içine çekerek lezzetlenir.

Kiraz'ın
Mutfağı