

Tandır Çorbası

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

Et ve çorba:

- 300 g kemikli kuzu eti (tercihen incik)
- 1 adet kuru soğan (dörde bölünmüş)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay bardağı pirinç
- 6 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Terbiye:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Kıyılmış maydanoz

Kiraz'ın Mutfağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, yumurta ve süt ürünleri.

Yapılışı:

1. Eti haşlayın:

- Kuzu etini ve dörde bölünmüş soğanı tencereye alın; üzerini geçecek kadar sudan ölçülü olarak ekleyin. Kaynama başlayınca köpüğü alın, ateşi kısıp et kemikten kolayca ayrılana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.
- Eti çıkarıp didikleyin. Haşlama suyunu süzün; çorba için gereken toplam sıvıyı altı su bardağına tamamlayın.

2. Pirinçli çorba tabanını kurun:

- Tereyağını tencerede eritin, ilk un ölçüsünü ekleyip 1-2 dakika kokusu çıkana kadar karıştırın. Sıcak et suyunu azar azar ekleyerek pürüzsüzleştirin.
- Yıkanmış pirinci ekleyin. Pirinç yumuşayana kadar yaklaşık 10 dakika kısık ateşte pişirin.

3. Eti ve terbiyeyi ekleyin:

- Didiklenmiş eti çorbaya geri koyun. Yoğurt, yumurta sarısı, terbiye unu ve limon suyunu ayrı kapta çırpın.
- Çorbadan bir kepçe alıp terbiyeye azar azar ekleyerek ılıtın. Karıştırmayı sürdürürken terbiyeyi tencereye ince akıtın; kısık ateşte 4-5 dakika ısıtın, fokurdatmayın.

4. Üzerini hazırlayıp servis edin:

- Tereyağını küçük tavada eritip kırmızı toz biberi kısa süre çevirin. Çorbanın üzerine gezdirin, karabiber ve kıyılmış maydanozla sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Yoğurtlu terbiyeyi ekledikten sonra çorbayı harlı ateşte kaynatmayın; pürüzsüz kalması için sürekli karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı