Tandır Çorbası

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 300 gr 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

Terbiyesi İçin:

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

Üzeri İçin:

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

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Eti Haşlama:

- Kuzu etini büyük bir tencereye alın, üzerini geçecek kadar su ekleyin.
- İçine soğanı ekleyip **orta ateşte 30 dakika kaynatın**.
- Haşlanan eti didikleyin ve kenara alın.

2. Çorbayı Hazırlama:

- Tereyağını tencerede eritin, unu ekleyerek birkaç dakika kavurun.
- Et suyunu ekleyerek çırpıcıyla karıştırın.
- Pirinci ekleyin ve 10 dakika kaynatın.

3. Terbiyeyi Hazırlama ve Çorbaya Ekleyip Pişirme:

- Yoğurt, yumurta sarısı, un ve limon suyunu bir kapta çırpın.
- Çorbadan birkaç kaşık sıcak su alıp terbiyeye ekleyerek ılıştırın.
- Hazırlanan terbiyeyi yavaşça çorbaya ekleyip sürekli karıştırın.
- Tuz ve baharatları ekleyerek 5 dakika daha kaynatın.

4. Üzeri İçin:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyin.
- Çorbanın üzerine gezdirerek kıyılmış maydanoz ile servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **kemikli etleri biraz daha uzun kaynatıp tam anlamıyla özdeşleşmesini sağlayabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı