

Eskişehir Sorpa Çorbası

Toplam 90 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 70 dk 6 kişilik Orta ~330 kcal

Eskişehir sorpa çorbası kuzu etini yoğurtlu unlu terbiye, taze soğan ve nane ile buluşturan Tatar kökenli doyurucu bir kasedir.

Malzemeler

Et suyu için

- 800 gr Kuzu gerdan
- 8 su bardağı su
- 1.5 tatlı kaşığı tuz

Terbiye için

- 1.5 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı un
- 1 adet Yumurta sarısı

Yeşillik için

- 5 dal Taze soğan
- 0.5 demet Taze nane
- 0.3 demet Dereotu

Sos için

- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Kuzu gerdan su ve tuzla tencereye alın kaynatın. Köpüğünü temizleyin.
- Eti kısık ateşte 60 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Eti kemikten ayrıldıkleyin, et suyunu süzerek süzün.
- Yoğurt, un ve yumurta sarısını pürüzsüz çirpikleyin; kepeği süzerek süzün.
- Terbiyeyi tencereye ince akıtarak ekleyin ve çorbayı 5 dakika karıştırarak pişirin.
- Didiklenmiş et, ince kıyılmış taze soğan, nane ve dereotunu ekleyip 3 dakika daha kaynatın.
- Tereyağında pul biberi 40 saniye kızdırın, çorbaya üzerine gezdirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Terbiyeyi süzerek süzerek alarak yoğurdun kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli tereyağı gezdırıp k1 zarrı köy ekmeğiyle servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta