

Ekşili Sebze Çorbası

Pırasa, havuç ve yoğurtla hazırlanan geleneksel Türk ekşili sebze çorbası. Soğuk günler için mükemmel, besleyici ve sıcak bir lezzet. Kolay tarif!

5 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

20 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 1 dal pırasa
- 1 havuç
- 0.5 bardak şehriye
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 0.5 limon
- 1 yemek kaşığı tereyağ

Yapılışı

1 Sebzeleri hazırlayın

1 dal pırasayı soğuk akan su altında iyice temizleyin, katmanlar arasındaki kiri temizleyin. Pırasayı yaklaşık 0,5 cm kalınlığında ince dilimler halinde kesin. 1 havucu bir rende kutusunun orta deliklerini kullanarak rendeleyin.

2 Aromatikleri soteleyin

Büyük bir tencerede 1 yemek kaşığı tereyağını orta ateşte (180°C/350°F) eritin. Dilimlenmiş pırasa ve rendelenmiş havucu ekleyin. Sebzeler yumuşamaya başlayana kadar, sık sık karıştırarak yaklaşık 3-4 dakika pişirin.

3 Makarna ve sıvı ekleyin

Tencereye 1/2 su bardağı küçük makarna ekleyin ve hafifçe kavurmak için 1 dakika karıştırın. 4 su bardağı su dökün ve yüksek ateşte kaynama noktasına getirin.

4 Çorbayı kaynatın

Ateşi orta-kısığa indirin ve makarna yumuşak, sebzeler tamamen yumuşak olana kadar yaklaşık 10-12 dakika kaynatın. Makarna pişmiş olmalı ancak dağınık olmamalı.

5 Yoğurt karışımını hazırlayın

Orta boy bir kasede 2 yemek kaşığı sade yoğurt, 1 yumurta ve 1 yemek kaşığı unu topaklar kalmayacak şekilde tamamen pürüzsüz olana kadar çırpın. Karışım soluk ve kremi olmalı.

6 Yoğurdu temperlendirin

Çorbayı ateşten alın. Yumurtanın pıhtılaşmasını önlemek için sürekli çırparak yavaş yavaş yoğurt karışımına 2 kepçe sıcak çorba ekleyin. Bu kademeli karışım kesilmeyi önler.

7 Bitirin ve servis edin

Temperlenmiş yoğurt karışımını sürekli karıştırarak tencereye geri dökün. 1/2 çay kaşığı tuz ve zevke göre karabiber ekleyin. Sıcakken hemen servis edin.

İpuçları

Sıcak malzemelerle karıştırıldığında kesilmeyi önlemek için terbiye yaparken her zaman oda sıcaklığındaki yoğurt ve yumurtayı kullanın.

Pirasaları boydan ikiye keserek ve katmanlar arasını yıkayarak iyice temizleyin, çünkü yapraklar arasında sık sık toprak birikir.

Daha derin tatlar geliştirmek ve sebzelerin dağılmasını önlemek için sıvı eklemeyen önce sebzeleri kısaca soteleyin.

Yoğurt karışımını tencereye geri eklemeyen önce, sürekli çırparak yavaş yavaş sıcak et suyu ekleyerek temperlendirin.

Yoğurt karışımını eklerken ateşi kısık tutun ve düzgün, kremi dokuyu korumak için sürekli karıştırın.

Tadına bakıp limon suyunu yavaş yavaş ekleyerek ekşilik seviyesini ayarlayın - her zaman daha fazla ekleyebilirsiniz ama geri alamazsınız.

Çorba çok koyulaşırsa, lezzeti korumak için sade su yerine ılık sebze suyu veya tavuk suyuyla inceltin.

En iyi dokuyu elde etmek için hazırlandıktan hemen sonra servis edin, çünkü yoğurt bazı çok uzun süre sıcak tutulursa ayrılabilir.