

# Kıymalı Şehriye Çorbası

Geleneksel Türk kıymalı şehriye çorbası tarifi. Basit malzemelerle mükemmel rahatlatıcı yemek - kıyma, makarna ve aromatik baharatlar.

15 min

HAZIRLIK

30 min

PIŞIRME

45 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 0.5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4.8 ons kıyma
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 kopya biber
- 2 bardak su
- 1.5 bardak şehriye
- 0.5 yemek kaşığı kuru nane
- 0.5 yemek kaşığı karabiber
- 0.5 yemek kaşığı tuz

## Yapılışı

- Et tabanını hazırlayın**

Büyük bir tencerede orta-yüksek ateşte 1 yemek kaşığı tereyağı ve 0,5 yemek kaşığı zeytinyağını tereyağı köpürene ve azalana kadar ısıtın. 135 gram kıymayı ekleyin ve tahta kaşıkla parçalayarak pembelik kalmayana kadar yaklaşık 5-7 dakika kavurun.
- 1 yemek kaşığı salçayı karıştırın ve koyulaşana ve kokulu hale gelene kadar 1-2 dakika pişirin. İnce doğranmış kopya biberini ekleyin ve yumuşayıp hafifçe karamelleşene kadar 2-3 dakika daha pişirin.**
- Et suyunu oluşturun**

2 su bardağı suyu dökün ve yüksek ateşte kaynatın. 0,5 yemek kaşığı tuz, 0,5 yemek kaşığı karabiber ve 0,5 yemek kaşığı kuru naneyi ekleyerek karıştırın.

4 Hafif bir fokurdama sağlamak için ateşi orta-alçağa indirin. 1,5 su bardağı şehriye makarnasını ekleyin ve yapışmasını önlemek için nazikçe karıştırın.

#### 5 Şehriyeyi pişirin

Şehriye yumuşak ama hala hafif dişe dirençli olana ve çorba hafifçe koyulaşana kadar ara sıra karıştırarak 8-10 dakika kaynatın.

#### 6 Son baharatlama ve servis

Tadına bakın ve gerektiğinde ek tuz ve karabiber ile ayarlayın. Ateşten alın ve sıcakken derhal kaselere paylaşın.

## İpuçları

En otantik Türk lezzeti için tereyağı ve zeytinyağı karışımı kullanın - tereyağı zenginlik katarken zeytinyağı yanmayı önler.

Çorbanın temelini oluşturan derin, karmaşık lezzetleri geliştirmek için diğer malzemeleri eklemeyen önce kıymayı iyice kavurun.

Extra fındıksız lezzet ve daha iyi doku korunması için şehriyeyi sıvı eklemeyen önce yağda hafifçe kavurun.

Salçayı kıymayı kavurduktan sonra ekleyin ve çiğ tadını gidermek ve rengini derinleştirmek için 1-2 dakika pişirin.

Pişirme boyunca tuz, biber ve baharatları kademeli olarak ekleyin - her aşamada tadına bakın ve ayarlayın.

Pişirme sırasında çorba çok koyu hale gelirse, istenen kıvamı korumak için kademeli olarak sıcak su veya et suyu ekleyin.

Parlak renklerini ve taze lezzetlerini korumak için taze otları servis etmeden hemen önce süsleyin.

Daha zengin lezzet için su yerine ev yapımı dana veya tavuk suyu kullanın, tuzu buna göre azaltın.