



HIRAZIN  
MUTFACI



## Tandır Çorbası



**Süre:** 1 Saat dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kiřilik:** 4-6 kiřilik

## **Malzemeler:**

- 300 gr kemikli kuzu eti (tercihen incik)
- 1 adet kuru sođan (dörde bölünmüş)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay bardađı 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 bardađı 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

## **Yapılışı:**

### **1. Eti Hařlama:**

- Kuzu etini büyük bir tencereye alın, üzerini geçecek kadar su ekleyin.
- İçine soğanı ekleyip **orta ateşte 30 dakika kaynatın.**
- Hařlanan 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 kaptan 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