



## Keşkek Çorbası



**Süre:** 1 Saat dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 50 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## **Malzemeler:**

- 1 su bardağı aşurelik buğday
- 150 gr kuşbaşı tavuk veya dana eti
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 6 su bardağı su veya et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

## **Üzeri için:**

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

## **Yapılışı:**

### **1. Buğdayı Haşlama:**

- Aşurelik buğdayı yıkayıp 1 gece önceden suda bekletin.
- Tencereye alın, üzerine 4 su bardağı su ekleyerek orta ateşte 30 dakika haşlayın.

### **2. Eti Piştirme:**

- Ayrı bir tencerede tereyağını eritip doğranmış soğanı kavurun.
- Eti ekleyip suyunu salıp çekene kadar kavurun.
- Üzerine su ekleyip etler yumuşayana kadar pişirin.

### **3. Çorbayı Piştirme:**

- Haşlanan buğdayı ve eti aynı tencereye alın.
- Üzerine 2 su bardağı sıcak su ekleyerek karıştırın.
- Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyerek 15 dakika daha kaynatın.

#### 4. Servis:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyin.
- Çorbanın zerine gezdirerek sıcak servis yapın.

>> **İpucu:** orbayı daha kremli hale getirmek için blendere çekebilirsiniz. Lezzetini artırmak için kemik suyu kullanabilirsiniz.

Kiraz'ın  
Mutfađı