İRMİK ÇORBASI

Malzemeler ; 6 kişi için

HİNDİ ETİ ELDE ETMEK İÇİN

1 adet Hindi Butu

10 bardak su

1 adet Kuru Soğan

arzuya göre baharat (defne yaprağı, tane karabiber, maydanoz, kekik vb)

ÇORBA İÇİN

6 su bardağı Hindi Suyu

2 su bardağı Süt

150 gr Hindi Eti (didiklenmiş)

½ su bardağı İrmik (100 gr)

10 adet Taze Nane Yaprağı

5 adet Taze Soğan (yeşil kısmı)

2 adet orta boy Domates

Yapılışı:

Tuz, Kara Biber
Kemikli bir hindi budunu 2,5 lt su ile büyük bir tencerede, kuru soğan ve baharatlarla lezzetlendirerek, 1 saat kısık ateşte kaynatın. Budu ayırın, didikleyin ve suyunu süzün.

6 su bardağı hindi suyunu ve 2 su bardağı sütü, derin bir tencereye koyun, kısık ateşte kaynatmaya başlayın. İrmiği, hindi suyu ve sütü karışıma azar azar ve devamlı karıştırarak yedirin. İrmiğin tamamını koyduktan sonra birkaç dakika daha corbayı karıştırmaya devam edin.

Çorbaya küçük doğranmış domatesleri ilave edip, tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Didiklenmiş hindi etlerini de ekleyerek 20 dk. daha pişirin. Tencereyi ateşten alın. Çorbanıza taze soğan ve kıyılmış taze naneyi de ilave edip, birkaç dakika bekledikten sonra servis yapınız.

Sıcakken Servis Yapın.