

Kazablanka Harira

Toplam 595 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 104 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 7/10

Harira, nohut, mercimek, dana eti, domates, kereviz, kişniş, zencefil ve zerdeçal'doyurucu Fas çorbası'nda birleştirir.

Malzemeler

- 300 gr Dana kuşbaşı
- 0.8 su bardağı Nohut
- 0.8 su bardağı Yeşil mercimek
- 6 adet Domates
- 2 dal Kereviz sapı
- 1 adet Soğan
- 0.5 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 tatlı kaşığı Zerdeçal
- 3 yemek kaşığı Un
- 0.5 demet Kişniş

Yapılışı

1. Nohudu bir gece suda bekletin.
2. Dana etini tencerede 6 dakika mühürleyin.
3. Soğan, kereviz, zencefil ve zerdeçal ekleyip 5 dakika kavurun.
4. Domates püresi, nohut ve 6 su bardağı su ekleyin.
5. Çorbayı 60 dakika nohut yumuşayana kadar pişirin.
6. Mercimeği ekleyip 25 dakika daha kaynatın.
7. Unu soğuk suyla açtığınız çorbaya katıp 8 dakika koyulaştırın. Kişniş ekleyin.

PÜF NOKTASI

Unlu bağlayıcı soğuk suyla açmak hariranın topaklanmadan koyulaşmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Hurma, limon dilimi ve silemekle ramazan sofrasında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kereviz

