

Marakeş Harira Çorbası

Toplam 175 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 95 dk

6 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 7/10

Harira, et, nohut, mercimek, domates, kereviz, safran ve kişnişi koyu çorba kıvamında pişiren Fas mutfağı klasiğidir.

Malzemeler

- 350 gr Dana kuşbaşı
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.8 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 su bardağı Domates püresi
- 2 dal Kereviz sapı
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 tutam Safran
- 0.5 demet Kişniş

Yapılışı

1. Eti, soğan ve baharatları tencerede 8 dakika kavurun.
2. Domates püresi, kereviz, nohut ve sıcak su ekleyin.
3. Çorbayı 60 dakika kısık ateşte pişirin.
4. Mercimeği ekleyip 20 dakika daha pişirin.
5. Unu soğuk suyla açıp çorbaya karıştırın.
6. Harirayı 8 dakika koyulaştırıp kişniş ve limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği son bölümde eklemek tamamen dağınıkları önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimi, hurma ve taze kişnişle iftar çorbası gibi sunun.

Alerjenler

Kereviz

Gluten