

Çeşitli malzemelerin ve çeşitli tekniklerin kullanılmasına olanak veren bir tür olduğundan mutfaktaki yaratıcılığınızı göstermeniz için çorba pişirmek iyi bir fırsattır. Hem içinizi hem de ruhunuzu istan çorbalar sofralarınızdan eksik olmasın!

Making soup is a good chance for you to show your creativity in the kitchen as it is a kind of meal that enables the usage of many different ingredients and techniques. Let your dining tables be filled with the kinds of soup that will warm up both your insides and your hearts!

YAYLA ÇORBASI (4 kişilik)

Malzemeler

- 1/4 bardak pirinç • 4 bardak tavuk suyu • 1 bardak yoğurt
- 1,5 yemek kaşığı un • 1 yumurta • 1,5 yemek kaşığı kuru nane
- Arzuya göre tuz, karabiber • Süslemek için bir tutam toz kırmızı biber

Yapılışı

Pirinç kaynar tuzlu suda haşlayın, süzün. Bir tencerede tavuk suyunu kaynatın. Yoğurdu, unu ve yumurtanın sarısını bir kaseye koyup çırptı, sonra naneyi, tuzu ve karabiberi ekleyin. Bu karışımı tavuk suyunu eldeyip hızlı hızlı karıştırın. Kusk ateşte malzemeleri strekdi, yavaş yavaş karıştırarak koyulaşmaya kadar karıştırın. Koyulaşınca haşlanmış pirinç ekleyip karıştırın. Servis etmeden önce üzerine toz kırmızı biber serpebilirsiniz.

YOGURT SOUP WITH RICE (Serves 4)

Ingredients

- 1/4 cup rice • 1 cup boiling water • 4 cup chicken stock
- 1 cup plain, whole-milk yogurt • 1.5 tablespoon flour
- 1 egg yolk • 1.5 tablespoon dried mint
- Salt and pepper to taste • Paprika to garnish

Preparation

Cook the rice in boiling salted water until tender, and drain. In a large pan, pour the chicken stock and bring it to the boil. In about, beat yogurt with flour and egg yolk until well blended and add the mint, salt and pepper. Pour this mixture into the stock, beating vigorously and bring to the boil, stirring constantly. Simmer over very low heat until the soup thickens slightly. Before serving add the cooked rice and heat through. Sprinkle with paprika before serving.



Yemek gibi çorbalar...

"Corba da Corba", repertuarında değişik çeşitli çorbalar bulabilirsiniz. Herkesin sevdiği çorbaların yanı sıra, hazırlanmış olduğu farklı malzemelerden oluşan çorbalar da vardır. Fransız soğan çorbası, Balık çorbası, Rus böğü çorbası, Terrosiyel ikembe çorbası, Salatalık çorbası, Macar gulas çorbası gibi aynı miktarda hazırlanmış değişik çeşitli çorbalar da vardır. Herkesin sevdiği çorbaların yanı sıra, hazırlanmış olduğu farklı malzemelerden oluşan çorbalar da vardır. Zevce dekorasyonu sıcak atmosfer ve caziz Fransız şarabının eşlik ettiği muhteşem çorbalar öğesinden beklenti artıyor.

Wholly Meal-like soups

"Corba da Corba" presents a collection of diverse different kinds of soups. Most of the varieties on the menu have demanding recipes and are rich in content. Each of these nutritious and rich ingredients creates that are not ordinarily accustomed to find in the same place like the "Yumurtalı (egg-based)", onion soup of the French, fish soup, Russian soup, soup mixed with soup, saffron, "kuskus" (couscous) soup, and the "Erişirgen" (sour cream) soup in the middle and similar preparations accompanied by fresh bread slices served in different flavors and styles. The restaurant is quite a lot of high standard quality with service with its tasteful decoration, service atmosphere and pleasant. The service menu ranges from street to French cuisine. www.corbadaorba.com