ANİBAL ÇORBASI

100 gram kuzu kuyruğu
250 gram havuç
300 gram ıspanak
250 gram patates
250 gram domates
1 baş soğan
1 diş sarımsak
Kızarmış ekmek
Yeteri kadar karabiber ve tuz

Havuçları üzerlerini kazıdıktan ve bol suda yıkadıktan sonra serçe parmağı uzunluğunda kibrit çöpü gibi doğrayın. Domatesleri, kabuklarını soyduktan ve çekirdeklerini çıkardıktan sonra küçük parçalara doğrayın. Patateslerin de kabuklarını soyup yıkayın ve tavla zarı biçiminde doğrayın. Ispanakları ayıkladıktan ve bol akarsuda yıkadıktan sonra sularının süzülmesi için bir kevgire koyun. Soğanı da fazla ufak olmamak üzere tavla zarı biçiminde parçalara doğrayın. Sonra kuzu kuyruğuyla birlikte soğanı, kabuğu soyulmuş sarımsağı bir tencereye koyarak ateşe oturtun. Birkaç dakika kavurduktan sonra domatesleri, havuçları, ıspanağı katın. Tahta kaşıkla hepsini beş dakika kadar kavurduktan sonra 6 bardak ılık suyu katın. Tuzunu ve karabiberini de serptikten sonra tencerenin kapağını kapatarak yarım saat pişirin. Bu süre sonunda doğranmış patatesleri de çorbaya katarak on dakika daha pişirin. Çorba pişince ateşten indirip servis kâsesine boşaltın ve yağda kızartılmış ekmek parçalarını da içine attıktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:12866 • adı:ANİBAL ÇORBASI • gönderen:DARI • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:37