ANNE ÇORBASI

1 adet orta boy Patates
1 adet orta boy Havuç
1 adet orta boy Soğan
4 yemek kaşığı Zeytinyağı
5 çay kaşığı Domates Salçası
6 su bardağı Et Suyu
1 çay kaşığı Tuz
Karabiber
1/2 demet Maydanoz
4 tepeleme çay kaşığı un

Patates ve havucu soyup yıkadıktan sonra tavla zarı formunda doğrayın. Kararmamdan için suyun içinde bekletin. Soğanı soyup incecik doğrayın. Diğer taraftan zeytinyağını orta boy bir tencereye aktarıp orta ısılı ateşte kızdırın. Soğan, patates ve havuçları hemen ekleyip tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Üzerine salça ve unu ilave edip karıştırarak 2-3 dakika daha kavurun. Sıcak olmayan et ya da tavuk suyunu da (et suyunu hazırlamak için et suyu tabletlerinden kullanabilirsiniz) . Çorbayı kaynayıncaya kadar sık sık karıştırıp tuz ve karabiberi serpin. Kaynamaya başladıktan 15 dakika sonra yani, sebzeler iyice yumuşayınca ocaktan alın. Çorbanın üzerini ince kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:73837 • adı:Anne Çorbası • gönderen:canseza • indirme tarihi:24.04.2024 - 20:03