BAYRAM ÇORBASI

Adese Restaurant ETLİK

Malzemeler
500 gr yağsız dana eti
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı margarin
1 kahve fincanı ayçiçek yağı
2 su bardağı soğuk su
1 litre süt
4 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı krema
Süslemek için bir miktar dereotu
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Hazırlanışı
Et iki parçaya bölünür. Derince bir tencereye konur ve içerisine küp küp doğranmış kuru soğan ve havuç ilave edilir. Defneyaprağı ve 2 su bardağı su da eklenir ve etler iyice pişene kadar haşlanır. Pişen et süzülür, suyu alınır ve bir kenarda bekletilir. Ayrı bir tencereye ayçiçek yağı konur. Bu yağa un eklenerek pembeleşene kadar kavrulur. Pembeleşen una topaklaşmaması için bir çırpıcı yardımı ile karıştırılarak, yavaş yavaş süt, süzülen et suyu ve krema eklenerek karıştırılır, iyice karıştırıldıktan sonra kaynamaya bırakılır. Daha sonra haşlanmış etler ince ince doğranıp çorbanın içine eklenir ve 5 dakika daha kaynamaya bırakılır. Kaynayan çorbaya tuz ve karabiber eklenerek ocaktan alınır. Bir tavada margarin eritilir. Kızdırılan margarine pulbiber eklenir ve sos yapılır. Kaselere alınan çorbanın üzerine bu sostan dökülür. Sosun üzeri ince kıyılmış dereotu ile süslenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:20936 • adı:Bayram Çorbası • gönderen:sergüzeşt • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:08