BELÇİKA ÇORBASI

100 gr lahana
4 adet patates (iri)
100 gr kuru fasulye
200 gr şehriye
7 bardak et suyu
1 kaşık un
50 gr jambon
50 gr tavuk ciğeri (kıyılmış)
1 baş soğan
1 sap kereviz
2 adet havuç
1 fincan maydanoz (kıyılmış)
75 gr peynir (rendelenmiş)
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Jambon kıyılmış tavuk ciğeriyle karıştırılarak güvece konur. Ayrılan zeytinyağının tamamı eklenir ve güveç iki dakika kadar kuvvetli ateşte kavrulur. Rendelenmiş soğan da ilâve edildikten sonra kavurmaya devam edilir. Kavurma, soğanlar pembeleşinceye kadar sürer.
Bir tarafta hazırlanmış, kıyılmış lahana, üzeri kazındıktan sonra rendelenen havuç, kıyma gibi son derece ince doğranmış kereviz ve tavla zarı büyüklüğünde parçalara bölünmüş olan patates de ilâve edilir. Hepsi karıştırılarak bir süre daha kavrulurken tuz, biber konur. Geceden suda duran kuru fasulye de süzülerek eklenir. Et suyu da konduktan sonra güve -cin ağzı kapatılır ve gayet hafif bir ateşte iki saat ısıtılır. Daha sonra iki kaşık çorba suyunda sulandırılmış unla şehriye de kaba ilâve edilir.
Yarım saat kadar daha pişirmeye devam olunur. Güvecin kapağı açılarak üzerine rendelenmiş peynir serpilir. Çorba, servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:47136 • adı:Belçika Çorbası • gönderen:organik • indirme tarihi:24.04.2024 - 14:16