



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA ETLİ SEBZE ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

3 Su Bardağı sebze suyu

200 gr dana bonfile

1 Adet patates

1 Adet havuç

1 Adet kereviz

Tencereye sanayağı koyun. Orta dereceli ateşte yağı kızdırın. Kuşbaşı doğranmış dana etlerini ekleyip kavurun. Sebze suyu, et suyu, kuru kekik, küp küp doğranmış patates, havuç, kereviz ve yemeklik doğranmış soğanları da ekleyip karıştırın. Orta dereceli ateşte sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Çorbayı servis kaselerine aktarıp sıcak olarak servis edin.



Fotoğraf "abi" tarafından gönderildi. 06.11.2016