



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA TURP ÇORBASI

<https://koreyemek.blogspot.com>

dana et 200gr
beyaz uzun turp orta boy 1 tane
soya filiz 2 paket
kuru soğan 1 tane
yeşil soğan 4 tane
pul biber 2 yemek kaşığı
soya sosu 2 yemek kaşığı
sarımsak 4 diş

Soya filizi yıkadım ve tencereye az suyla birlikte haşladım. haşlarken soya firizin kokusu çıkıncaya kadar kapağı açmamak lazım! açarsa soya filiz hep kötü kokar. fazla haşlanmak gerekmiyor. koku çıktıktan sonra hemen kapağını açıp soya firizi soğuk sudan geçirin.

Ben bonfle bölümü kullandım. bir az yağlı ama çok yumuşak oluyor. kuşbaşı şekilde keser ama kuşbaşdan ince olması lazım.

soya sosu ve karabiber eklenir. 20 dk. bekletir.

dana et ile beyaz turbu tencerede kavurmaya başlar. herhangi yağı kullanmadım. isterseniz susam yağıyla kavurma yapabilir. eti kavurduktan sonra suyu ilave eder.

haşlanmış olan soya filiz ve yarım ay şeklinde kesen kuru soğanı da eklenir.

Pul biber ekler. çok acılı isterse 2 yemek kaşıktan daha fazla ekleyebilir.

4 cm kadar kesen yeşil soğanı da ilave eder. malzemeler yumuşağınca dek iyice kaynatır.

kaynatıktan sonra soya sosu ilave eder. tuzuyla tadını tamamlanır.

