ET ÇORBASI

250 gr kuşbaşı et
5 su bardağı normal su
2 su bardağı ufalanmış bayat ekmek
2 yemek kaşığı margarin
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı limon suyu
yeteri kadar tuz
Üzeri için:
2 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı pul biber

Kuşbaşı etinizi üzerine 5 bardak kadar sıcak su koyup haşlayın. (Kemikli ette olur, sonra didiklersiniz.) Etleri elinizle didikleyin. Margarini tencereye alıp eritin. Üzerine ufalanmış ekmekleri koyup hafif kavurun. Et suyu ve normal suyu, ince doğranmış sarımsakları, tuzu ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca el blenderından geçirin. (Robotta olur) İçine limon suyu, sirke ve didiklenmiş etleri ilave edin. Kızartılmış, biberli sana yağından çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:93729 • adı:Et Çorbası • gönderen:Canfeda • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:18