KAZAKŞA ŞORPA (KAZAKİSTAN)

İçindekiler
Koyun eti
kuyruk yağı
Yoğurt
Pirinç
Dere otu
Tuz
Ayva yaprağı

Yapılışı

1. Koyun eti irice doğranır. Et kemikliyse kemikli olarak parçalanır. Tencereye konur.üzerine su ilave edilir. 30-45 dk. kaynatılır. Köpükleri alınır.geriye kalan köpükler karıştırılarak yok edilir.
2. Kaynadıktan sonra üzerine ayıklanmış yıkanmış pirinç katılır bir o kadar daha kaynatılır.
3. Ayrı bir tavada küçük küçük doğranmış kuyrukla soğan kavrulurrayva yaprağı ve tuz ilave edilir.bu karışıma katılır.
4. Pişmiş et derin bir kaba alınır, üstüne et suyu ve yoğurt konur karıştırılır, en üstüne de ince kıyılmış dere otu serpilir.

© lezzetler.com tarif no:36328 • adı:Kazakşa Şorpa (Kazakistan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:32