KIŞ SEBZE ÇORBASI

150 gram tuzsuz domates salçası
60 gram margarin (3 çorba kaşığı)
100 gram soğan (1 büyük)
1 demet dereotu
150 gram havuç (2 orta)
1 adet kereviz yaprağı
350 gram sarı patates (4 büyükçe)
4 diş sarımsak
200 gram lahana (5 büyük yaprak)
50 gram pirinç (3/4 kahve fincanı)
200 gram pırasa (2 orta)
Tuz
100 gram kereviz kökü (1 küçük)

Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı margarin, küçük kesilmiş 1 büyük baş soğan, fındık büyüklüğünde doğranmış 2 orta havuç, her ikisi de kıyılmış 4 diş sarımsak ve 1 demet maydanoz koyarak, durmadan karıştırmak suretiyle 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara hazırlanmış et suyu 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek kaynamaya bırakmalıdır.
Kaynayınca, tencereye soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış 4 büyükçe sarı patates, 1 küçükçe baş kereviz, bir taşım kaynatılarak suyu dökülmüş ve küçük doğranmış 5 büyükçe yaprak lahana, bir sıra kabuğu soyulmuş ve kıyılmış 2 orta pırasa ile taşları ayıklanmış üç çeyrek kahve fincanı pirinç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve çorbadaki sebzeler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar 30 - 40 dakika arasında küçükçe ateşte pişmeye bırakmalı, sonra çorbaya kıyılmış 1 demet dereotu katmalı, iyice bir karıştırdıktan sonra kâseye almalı ve servis yapmalıdır.

ML® Nohutlu Kış Çorbası için tıklayın



© lezzetler.com tarif no:33418 • adı:Kış Sebze Çorbası • gönderen:anahtar • indirme tarihi:19.03.2024 - 08:50