KIŞ SEBZE ÇORBASI

1 adet soğan
3 bardak et suyu
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı sade yağ
1 adet yumurta sarısı
3 kaşık süt
1 adet soğan
Kereviz, pırasa, havuç, patates (herbiri 300 gram)
Yeteri kadar tuz.

Sebzeler küçük, küçük ve arzu edilen şekillerde kesilir. Yıkandıktan sonra pişecek kap içinde bir defa su ile haşlanır ve süzülür. Sonra üzerine üç bardak et suyu ilâve edilerek pişirilir. Bir kap içine yağ, un konularak tel ya da kaşıkla vurulur. Pişmiş çorbanın suyu bir süzgeçten, kavurduğumuz una süzülür, kokusu çıkıncaya kadar kaynatılır. Yumurta şarısı ile süt karıştırılarak sebzenin üzerine süzülür. Kıyılmış maydanoz ilâve edilir.

ML® Sebze Çorbası için tıklayın
ML® Güz Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7528 • adı:Kış Sebze Çorbası • gönderen:amator • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:56