KÖYLÜ ÇORBASI

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 kg dana eti (kuşbaşı doğranmış)
2 soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz
4 çorba kaşığı un
1 litre (5 su bardağı) et suyu
2 büyük patates (kabukları soyulup, iri zar biçiminde doğranmış)
1/2 çorba kaşığı dereotu (incc kıyılmış)
75 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
Baharat torbası:
8 sap maydanoz
1 defne yaprağı
1 fiske kekik

Yağı büyük bir tencerede orta ateşte kızdırınız. Etleri koyup arasıra kaşıkla döndürerek kızartınız.
Soğanları katıp 8 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Baharat torbası, sarımsak, kırmızıbiber ve tuzu ekleyip iyice karıştırınız.
Unu da koyup ateşin altını kısarak 5 dakika pişiriniz. Yavaş yavaş et suyunu döküp kaynatınız. Kaynamaya başlayınca, tencerenin kapağını kapatıp ağır ateşte, arasıra karıştırarak 1 saat pişiriniz. Sonra patatesleri ekleyip ağzı kapalı olarak 45 dakika daha pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp kepçeyle çorbayı tek kişilik çorba kaselerine boşaltınız. Üstüne dereotu ve kaşar peyniri rendesini serperek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61951 • adı:KÖYLÜ ÇORBASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:25