OSMANLI ÇORBASI

100 gr kemiksiz dana eti
10 Adet mantar
2 Adet taze soğan
1 Adet domates veya 1 çorba kasigi salça
1 Su bardagi kiyilmis ispanak
1 Çorba kasigi un
1 Çorba kasigi tereyağı

Küçük küçük dogranmis etleri haslayin.
Daha sonra bir tavaya biraz tereyağı alin ve etleri yagda biraz çevirin.
Baska bir tencereye kalan tereyağıni koyun.
Içine dilimlenmis mantar ve kiyilmis ispanaklari atin.
Sebzeler suyunu salana dek sote edin.
Içine ilik suyla ezilmis salça veya rendelenmis domatesle unu dökün.
Biraz sonra etleri ve et suyunu ekleyip, 25 dakika pisirin.
Üzerine yesil soğan dograyarak servis yapin.

ML® Hanedan Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:4262 • adı:Osmanlı Çorbası • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:26.04.2024 - 03:42