POLONYA USULÜ BORÇ ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg ördek (temizlenmiş)
250 g biftek
50 g margarin
75 g pancar (kibrit çöpü julienne doğranmış-)
75 g pırasa (kibrit çöpü julienne doğranmış)
50 g lahana (tütün kıyımı doğranmış)
50 g soğan (ince julienne doğranmış)
2.5 lt sığır bulyon
200 ml pancar suyu
Buket garni
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Ördeği sıcak fırında 25 dakika renk alması için roti (kızartın) edin. Yağını süzün.
Bifteğin ön haşlamasını yapın.
Margarini derin bir tavada kızdırıp sebzeleri ekleyin. Sebzeleri renk aldırmadan pişirin.
Et suyu ve pancar suyunu sebzelere ekleyin. Bifteği ördekle birlikte çorbaya katın.
Buke garniyi, tuzu, biberi de ekleyerek çorbayı birkaç dakika kaynatın.
Biftek, buket garni ve ördeği çorbadan çıkarın. Bifteği 1/2 cm?lik küpler halinde, ördek etini kalınca kibrit çöpü biçiminde doğrayın. İkisini de tekrar çorbaya katın, tekrar kaynatıp kefini alın. Tuzunu biberini kontrol edin.
Çorbayı yanında pancar suyu, krema ve ördek patatesi ile servis yapın.

Not: Pancar suyunu, soyulup rendelenmiş pancarın üzerini aşacak kadar soğuk suda biraz bekletip tülbentten süzerek hazırlayabilirsiniz. Ayrıca, bu çorbanın malzemeleri isteğe bağlı olarak değişik şekillerde de doğranabilir.

© lezzetler.com tarif no:95985 • adı:Polonya Usulü Borç Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 11:59