



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI VE EKŞİLİ ÇORBA

Malzeme:

1 yaprak beyaz lahana

2-3 yaprak marul

1 adet küçük boy havuç

80 gram dana eti

1 litre su

1 adet yumurta

30 gram Bizim Mutfak Mısır Nişastası

Sosu İçin:

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısırozü Yağı

1/2 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon

2 çorba kaşığı pul biber

1 çay kaşığı toz zencefil

2 çorba kaşığı soya sosu

Yarım çay kaşığı Karabiber

1 adet limon suyu

Sos için sıvıyağ, et bulyon, pulbiber, zencefil, soya sosu, karabiber ve limon suyunu kasede çırpın. Dana etini küçük bir tencereye alın, üzerini geçecek kadar su ilave edip haşlayın. Suyunu süzüp küçük küçük doğrayın. Lahana, marul ve havucu temizleyip jülyen doğrayın. Derin bir tencerede suyu kaynatın. Doğranmış sebzeleri ilave edip haşlayın. Haşlanmış eti ve sos karışımını ekleyin. Karıştırarak birkaç taşım kaynatın. Kaynarken üzerinde oluşan tortuları delikli bir kepçe yardımıyla süzün. Nişasta ile 1 yumurtanın sarısını küçük bir kasede karıştırın. Çorbanın suyundan birkaç kaşık alıp tekrar karıştırın ve kaynamakta olan çorbaya azar azar ekleyerek karıştırın. Birkaç dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Çorbayı servis kaselerine paylaşın. Sıcak servis yapın.