



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANA YEMEK ÇORBA

- 1,5 litre et suyu
- 300 gram kıyma
- 2 adet havuç
- 1 avuç kereviz sapı ve yaprağı
- 1 adet soğan
- 1 su bardağı makarna
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Fontignac çelik çorba tenceresine zeytinyağını koyun, orta harlı ateşte zeytinyağını ısıtın. Piyazlık doğradığınız soğanı zeytinyağında orta derecede kavurun.

Kavrulan soğanın üzerine 1,5 litre et suyunu dökün. Et suyunuz yoksa 1,5 litre suya 2 adet et suyu bulyonu ekleyerek de kullanabilirsiniz.

Havuçları soyduktan sonra küp doğrayın ve tencere atın.

Et suyu kaynayıp, havuçlar yumuşayana kadar köfteleri yapacağız. Kıymayı derin bir kaba alarak tuz ve karabiber ekleyin. İyice yoğurun ve fındıktan biraz daha büyük olacak şekilde toplar yapın.

Kaynamaya başlayan et suyuna makarnayı, kabaca doğranmış kereviz yaprak ve sapını ekleyin. Köfteleri de tencereye teker teker atın ki şekilleri bozulup parçalanmasınlar.

Makarna piştiğinde çorba hazır olacaktır.

