ANNE ÇORBASI

200 gram mayalı kruton ekmek
1 çorba kaşığı hardal tohumu
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
1 adet havuç
1 adet patates
600 mililitre sebze suyu
100 gram kiraz domates
400 gram doğranmış domates
Bir tutam şeker
2 adet defne yaprağı
1 biberiye kabuğu
2 kekik dalı
1 adet doğranmış kereviz
200 gram karnabahar
150 gram lahana
1 çay kaşığı Worcestershire sosu
2 çay kaşığı mantar sosu

Fırını 180 derecede ıstın. Ekmeği, hardal tohumunu, yağın yarısı ve deniz tuzlarıyla birlikte fırın tepsisine koyun ve 10-15 dakika, ekmekler altın sarısı olana kadar pişirin. Bir kenara alın.
Kalan yağı orta ateşte bir tencereye koyun ve ısıtın. İçine sarımsak, havuç ve patates ekleyin ve 5 dakika kadar sık sık karıştırarak biraz yumuşayana kadar pişirin.
Sebze suyu, domates, şeker, sebzeler, kereviz ve baharatı ekleyip kaynatın. Isıyı düşürüp 10 dakika daha kaynatın ve içine karnabahar ve lahanayı ekleyin. Bu şekilde de sebzeler yumuşayana kadar 15 dakika pişirin. Worcestershire sosunu ve mantar sosunu karıştırın. Çorbayı kızarttığınız krutonlarla servis edin.

© lezzetler.com tarif no:141292 • adı:Anne Çorbası • gönderen:dodo • indirme tarihi:07.05.2024 - 11:28