# BAHAR ÇORBASI

2 ½ lt (10 bardak) et suyu
125 gr (1 bardak silme) un
100 gr (4 yemek kasigi tepeleme) tereyağı veya margarin
1 küçük boy havuç
1 küçük boy kereviz
1 küçük boy kabak
1 avuç taze fasulye
1 çay kasigi kirmizi biber, tuz
Terbiyesi:
1+½ adet limon
3 adet yumurta sarisi

1-Sebzeleri ayikalayip nohut büyüklügünde dograyin. Üzerini örtecek kadar sicak su ve 2 çay kasigi tuz katarak yavas yavas kaynatip 30 dk pisirin.
2-Yagla unu biraz kavurun, et suyunu azar azar katip yedirin. (Et suyunu katarken tencereyi atesten alin ve çok iyi karistirarak yedirin. Aksi halde karisim pürtüklü olabilir), 5-10 dakika kaynatip sebzeleri koyun.
3-Üç yumurta sarisini limon suyu ve suyla karistirip çorbaya katin. Üzerine kirmizibiber ekin.

© lezzetler.com tarif no:3471 • adı:Bahar Çorbası • gönderen:EnginAr • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:26