BRÜKSEL LAHANALI PATATESLİ ET SUYU

500 g dana kaval kemiği
500 g yağsız dana eti (kuşbaşı doğranmış)
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 küçük defne yaprağı
125 g brüksel lahanası (ayıklanıp, her biri 2'ye kesilmiş)
150 g patates (kabukları soyulup, iri küpler halinde doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı biberiye
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Kemikler, dana eti, soğanlar, sarımsaklar ve defne yaprağını derin bir güvece koyup, 2,5 litre (yaklaşık 10 su bardağı) su ekleyerek, güveci orta ateşe oturtun ve bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, güvecin kapağını yarı yarıya kapatın ve ara sıra yüzeyde biriken köpükleri alarak, 1 saat kadar pişirin.
Delikli kaşıkla kemik parçalarını ve defne yaprağını çıkarıp atın. Ateşi açıp, karışımı suyunun 3/4'ünü çekene kadar (10-15 dakika) pişirin. Brüksel lahanaları, patatesler ve biberiyeyi katıp, ateşi kısarak, sebzeler iyice yumuşayıncaya kadar (8 -10 dakika) pişirmeyi sürdürün. Güveci ateşten alıp, tuz ve karabiberi serptikten sonra, çorbayı güvecinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30261 • adı:Brüksel Lahanalı Patatesli Et Suyu • gönderen:Şahmaran • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:38