



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DÖŞ ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik): Koyun etinin döş tarafından 1 kg 'lık bir parça, 300 gr iç bezelye, 1 sap kereviz, 1 baş soğan, 1/2 kilo havuç, 1 çorba kaşığı mÜrgarin, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, yeteri kadar tuz ve karabiber (veya kırmızıbiber).

Yapılışı: Bütün sebzeler küçük parçalar halinde doğranır. Sonra da iki kısma ayrılır. Bir kısmı margarin ve zeytinyağıyla birlikte kuşaneye konulup bir süre karıştırılarak sote edilir. Sonra bunların üstüne küçük küçük doğranmış döş konur. Bir süre orta ateşte karıştırarak kavrulur. Etlerin her tarafı kızarınca 1-2 dakika kaynatılır. Sonra sebze ve etlerin üstünü örtecek kadar su konur, tuzu ve biberi serpilip tencerenin ağzı kapatılır. Et en azından birbuçuk saat kaynatılır. Bu süre içinde gerekçikçe sıcak su eklenir (et piştiğinde tencerede 7 bardak su bulunmalı). Diğer tarafta sebzelerin kalan kısmı tuzlu kaynar suda iyice pişinceye kadar haşlanır. Sonra suyu süzölür ve sıcak bir yere kaldırılır. Etin pişince kuşaneden çıkarılıp bir güve alınır üstünü bir kenarda duman haşlanmış sebzeler eklenir. Kuşanede etle birlikte pişmiş sebzeler ezilerek ince delikli süzgeçten geçirilir. Süzölmüş çorba güvece boşaltılır ve orta ateşe konur. Çorba kaynamaya başlarken bir-iki defa karıştırdıktan sonra güveç ateşten indirilir ve çorba hemen altı kâseye bölünüp sıcak sıcak servis yapılır.