



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI ÇORBA (ALMANYA)

4 kişilik  
600 g çorbalık sığır eti dilimleri,  
1 baş soğan,  
1 defne yaprağı,  
1 bağ yeşillik,  
2 adet jamavik biberi,  
kekik ve mercanköşk dalları,  
3 karabiber tanesi.  
tuz,  
yarım kereviz,  
3 orta boy havuç,  
1 kırmızı soğan,  
2 yemek kaşığı sıvı yağ,  
2 orta boy ekşi elma,  
100 g erik kurusu,  
tarçın,  
kimyon

Eti yıkayarak kurulayın. Soğanı ortadan kesin. Soğanı ve eti bir tencerede, yağ ilave etmeden kızartın. Kızarmış etin üzerine 1.25 litre su dökün, kapağı kapatın ve 30 dakika kaynatın. Yeşilliği yıkayarak ayıklayın ve doğrayın. Yeşilliği, defne yaprağı, jamayik biberi, karabiber, tuz ilave edin, hepsini 50 dakika kaynatın. Kereviz, soğan ve havuçları dilimleyin. Çorbayı süzgeçten geçirerek başka bir tencereye aktarın. Yağı kızdırın, sebzeleri kızartın, çorbaya karıştırın. Elmaları yıkayarak kurulayın ve dilimleyin. Elmaları ve erikleri çorbada 3 dakika ısıtın. Bir miktar tuz, karabiber, tarçın ve kimyon katın. Yeşillikle garnitür yapın.