



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EŞKİYA ÇORBASI

<https://turkinfo.hu>

Bakonyi betyárleves

1 kg dana eti
5 uzun, etli yeşilbiber
3 domates
6 diş sarımsak
1 baş soğan
150 gr mantar
1 paket krem şanti
Dereotu
Biraz limon suyu
Karabiber
Kırmızıbiber
Un
Yumurta
Tuz

Soğanı yağda biraz kızartalım, şeffaflaşınca kaptı yana doru çekip kırmızı biberi de atalım, az sonra, yani biberler yanmadan biraz su ilave edelim ama soğanları kızartmaya da devam edelim. Su çekince kuşbaşı kestiğimiz etleri atalım. Biraz su ilave edip suyunu çekinceye kadar pişirelim. Bu işlemi birkaç kez yapalım. Etler yumuşamaya başlayınca tuz, karabiber, ve sarımsakları koyalım. Ardından mantarları, yeşilbiber ve domatesleri ilave edelim. Dereotunu ince ince kesip limon suyuyla birlikte çorbaya koyarsak ilginç bir tat verecektir. Krem şanti de çorbanın tadını yumuşatacaktır. Hepsini tamam olunca da hamurunu hazırlayıp, çorbanın içine minik parçalar halinde attığımız ev işi şehriyeleri de çorbaya koyalım, şehriyeler pişince de servis yapalım.



© lezzetler.com tarif no:135802 • adı:Eşkiya Çorbası • gönderen:hasgöl • indirme tarihi:07.04.2025 - 09:59