



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUYUNA ÇORBA

<https://migros.com.tr>

1 adet soğan
500 gr. kemikli dana eti
1 adet kereviz sapı
2 sap pırasa
1 adet patates
5 adet mini havuç
2 diř sarımsak
Biraz tereyağı
1 tatlı kaşığı buğday nişastası
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber

1. Soğanı rendeleyin. Dana eti ve yeşil sebzeleri yarım litre suyla br tencereye alın.
2. Patates, havuç ve sarımsakları doğrayın.
3. Rendelediğiniz soğan ve doğradığınız sarımsakları, buğday nişastasını da ilave ederek tereyağı ile bir tencerede kavurun.
4. Patates ve havuçları da ilave ederek kavurmaya devam edin.
5. Haşladı­ınız kemikli et ve sebzelerin suyunu da ekledikten sonra orbanız hazır.

