



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ İSKENDER ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram süt danası eti,
1 baş soğan,
küçüklerinden 4 kabak,
4 körpe havuç,
200 gram taze fasulye,
4 olgun domates,
4 taze patates,
1 tutam fesleğen yaprağı,
8 bardak et suyu (sade su da olabilir)
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Eti kuşbaşı doğradıktan ve yıkadıktan sonra bir tencereye koyun. Üzerini örtünceye kadar et suyu katın ve tencereyi ateşe oturtun. Kaynamaya başladıktan sonra delikli bir kepçeyle üzerinde biriken köpükleri alın ve tencerenin kapağını kapatıp ateşin ısını da azaltıp eti 2 saat kadar pişmeye bırakın. Et pişerken beri yanda domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın ve küçük parçalara doğrayın. Havuçları ve kabakları, üzerlerini kazıdıktan sonra yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Fasulyeleri ayıklayıp yıkayın ve ortalarından kesin, patatesleri de soyup yıkadıktan sonra iri iri doğrayın.

Soğanı tavla zarı ufaklığında doğradıktan sonra kaynamakta olan etin içine atın. Soğanları attıktan yarım saat sonra havuçları, fasulyeleri katın ve yirmi dakika kadar pişirin.

Sonra domateslerle birlikte patatesleri, kabakları, yeteri kadar tuzu, biberi katın ve çorbayı yirmi dakika daha pişirin. Fesleğeni ayıklayıp yıkadıktan sonra iri iri doğrayın ve çorbanın içine katarak karıştırın. Sonra tencereyi ateşten indirerek çorbayı büyük bir kâseye boşaltıp servis yapın.