ETLİ KREMALI ÇORBA

550 gr Kuzu etii
300 ml Krema
2 lt Sebze suyu
2 tutam Taze beyaz biber
2 tutam Tuz
2 tutam Muskat rendesi
2 yemek kaşığ sıvı yağ

Öncelikle kuzu etlerinden but kısımlarından 2 Şer cm kesip atın. Kuzu etini incecik kıyın ve tencereye alın üzerine kremayı ve yağı ekleyip 30 dakika kadar pişirin.
Sebze suyunu ilave edin biraz daha pişirmeye devam edin kuzu eti yumuşayıp çorba kıvamını alınca tuzunu biberini muskat redesini koyup karıştırıp sıcak olarak servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:135949 • adı:Etli Kremalı Çorba • gönderen:lezzet destanı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:37