



ETLİ SEBZE ÇORBASI

250 gr dana parça et
8 yaprak lahana
2 adet patates
2 adet soğan
1 adet kereviz
1 adet havuç
2 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı şeker
1 yemek kaşığı un
1 adet limon suyu
1 çay kaşığı tuz

10 bardak su ile kemikli parça et tencereye konur. Kemikler etlerinden ayrılana kadar pişirilir. Piştikten sonra et suyu süzülüp, etler kemiklerinden ayrılır. 1 adet soğan küçük küçük doğranıp, margarinle pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine 1 kaşık un ilave edilir. 4-5 sefer karıştırılır. Et suyu tekrar 10 bardak suya tamamlanır. Küp küp doğranmış havuç da ilave edilir. Patatesler ve kereviz doğranır. 15 dakika kaynatılıp, kenara ayrılmış etler ilave edilir. Lahana yaprakları iri iri doğranıp tencereye konur. Limon suyu, şeker, tuz ve karabiber eklenir. 30 dakika kaynatıldıktan sonra servise hazırlanır.



Fotoğraf "tornacı" tarafından gönderildi. 18.02.2018