ETLİ SEBZELİ BUĞDAY ÇORBASI

Yarım su bardağı aşurelik buğday
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 kg kuşbaşı dana eti (antrikot kısmından)
1 adet soğan
2 diş sarımsak
7,5 su bardağı sebze suyu
3-4 adet irice doğranmış pazı yaprağı
1 adet soyulup irice doğranmış havuç
3 adet defne yaprağı
4-5 dal maydanoz (demet halinde bağlanmış)
4 çorba kaşığı doğranmış pazı sapı
1 çorba kaşığı doğranmış kereviz sapı
Yarım çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Aşurelik buğdayı akşamdan ıslatıp, pişirmeden süzün. Düdüklü tencereyi orta ateşte yanan ocağa oturtun, tencere ısındığında 2 çorba kaşığı zeytinyağını ekleyin. Eti tencereye tek sıra olacak şekilde koyup kızartın ve kağıt havlu üzerine alın. Kızartma işlemi bittikten sonra tencereye kalan 1 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin. Doğranmış soğan ve sarımsağı hafifçe pembeleştirin. Sebze suyunu ilave edin ve hafifçe kaynadığında pazı yaprakları dışında kalan tüm malzemeyi tencereye koyun. Kapağını kapatıp düdüğü çıkana kadar orta ateşte, çıktıktan sonra kısık ateşte 15 dakika pişirin. Tencereyi soğuk suda havası çıkana dek beklettikten sonra kapağını açın. Maydanoz ve defne yapraklarını içinden alıp tuzunu kontrol edin. Gerekirse bir miktar daha tuz ekledikten sonra irice doğranmış pazı yapraklarını koyun. 5 dakika kısık ateşte pişirip altını kapatın ve sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:146823 • adı:Etli Sebzeli Buğday Çorbası • gönderen:lezzet sepeti • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:46