ETLİ SEBZELİ ŞEHRİYE ÇORBASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 küçük sogan
1 çay bardagı yag
1 tatlı kasıgı biber salçası
1 küçük havuç
1 patates
1 domates
3 yesilbiber
1 çay kasıgı kırmızıbiber
1 tatlı kasıgı nane
100 g et
Tuz

Bir tencereye konulan bir fincan yaga 1 küçük sogan gayet ince kıyılır. Pembelesinceye dek kavrulur. 1 tatlı kasıgı biber salçası konur. Üzerine,yıkanmış ve kabukları soyulmuş 1 orta boy havuç küp küp dogranır. Orta büyülükte 1 patates soyulup yıkandıktan sonra yine küp küp dogranır. Sonra 3 tane yesil biber halka halka dogranarak eklenir. Biraz da böyle kavrulur.
Baska bir tencerede pisirilen küçük parça tavuk etleri (ya da koyun eti, ya da et suyu) 1 numaradaki tencereye aktarılır. Çorba kıvamına dek suyu ayarlanır. Tuz atılır.
Çorba kaynayınca 1 su bardagından az sehriye konur. Pismeye yakın, kabukları soyulmuş 1 domates dogranır. 1 dakika sonra ocaktan indirilir. 1 limon sıkılır.
Bir tavaya konulan 1 fincan yağ kızdırılır. 1 çay kasıgı kırmızıbiber ve 1 tatlı kasıgı nane konarak kavrulur. Çorbanın yüzüne yakıldıktan sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:107408 • adı:Etli Sebzeli Şehriye Çorbası (Kahramanmaraş) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:06.05.2024 - 11:06