



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GALBİTANG

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg sığır kaburga kemiği  
6 su bardağı su  
1 baş sarımsak (ezilmiş)  
1 adet soğan (dörde bölünmüş)  
2 adet yeşil soğan (kıyılmış)  
1 yemek kaşığı soya sosu  
1 yemek kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 yemek kaşığı susam yağı  
Taze doğranmış kişniş veya yeşil soğan (servis için)

Sığır kaburga kemiklerini geniş bir tencereye koyun ve üzerini suyla kaplayarak kaynatın. Suyun üzerinde biriken köpüğü alın ve tencereyi kısık ateşe alarak en az 2-3 saat boyunca yavaşça pişirin. Bu, çorbanın derin bir lezzet kazanmasını sağlayacaktır.

Pişen etin üzerine ezilmiş sarımsak, soğan ve yeşil soğanı ekleyin. Soya sosu, tuz ve karabiberle tatlandırın. Çorbanın tüm lezzetleri birbirine karışana kadar yaklaşık 30 dakika daha kaynatın.

Galbitang'ı kaselere alın, üzerine biraz susam yağı gezdirin ve taze yeşil soğan veya kişnişle süsleyerek sıcak servis edin. Dilerseniz yanında pirinç ile sunabilirsiniz.

