



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞLAMA

2 adet kereviz sapı
2 diş karanfil
2 adet kemik
Aldığı kadar tuz
10 adet karabiber
1 adet garni Demeti
600 gr parça et (sığır)
2 adet soğan
1 Kg kemikli sığır eti
8 adet şalgam
6 adet pırasa

Büyük bir tencereye etleri ve kemikleri koyun ve üzerine 4 litre su ve 1 çorba kaşığı tuz dökün. Kaynamaya bırakın. 1 saat, üstü kapalı orta ateşte kaynatın ve bu işlem sırasında arasıra suyun yüzeyindeki yağları bir delikli kepe ile alıp atın. Soğanları soyun ve üstlerine birer karanfil saplayın. Bir garni buketi yapın: Yani birkaç dal maydanoz, kekik ve defne yaprağını ipe bağlayıp demet yapın. Bunları da tencereye atın. Pişirme işleminin 1 saat 30 dakikasında yıkanmış ve parça parça doğranmış sebzeleri, on tane karabiberi tencereye ekleyin. Su çok azalmışsa biraz su ekleyebilirsiniz. Kapağı kapatıp 1 saat 30 dakika daha pişirmeye bırakın. Servis sırasında etleri süzüp kesin, etrafına sebzeleri dizin. Öneriler: Soğuyan pişirme suyunun yağını ve garni demetini attıktan sonra bunu çorba pişirirken et suyu olarak kullanabilirsiniz.