HAVUÇLU ET SUYU

Malzemesi:
3 litre et suyu veya tavuk suyu
750 gr. kuşbaşı et
1 yumurta akı
2 adet havuç
100 gr. pırasa
3 adet domates
1 çorba kaşığı salça
tuz
karabiber

Hazırlanışı:
Büyük bir tenereye et suyunu, küçük parçalar halinde kesilmiş kuşbaşı eti, yumurta akını, parçalar halinde kestiğiniz havucu, pırasa ve domatesleri koyun. Devamlı karıştırmak suretiyle kaynatın. Sonra tencerenin ağzını kapatarak kısık ateşte 1-1,5 saat kadar pişirin. Sonra biraz suda erittiğiniz domates salçasını çorbaya katın. Tuz ve karabiber ile tadlandırın.

© lezzetler.com tarif no:33154 • adı:HAVUÇLU ET SUYU • gönderen:pozitif • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:34