HİNDİLİ DİPLOMAT ÇORBASI

1 adet ufak hindi
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tel şehriye
1 adet patates
1 adet havuç
1 adet kabak
1 adet kereviz
4 adet salatalık turşusu
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı turşu suyu

Hindiyi bol suda haşlayın. Haşladığınız sudan 1 su bardağını alıp saklayın. Kemiklerinden ayırın. Tencereye tereyağı alın. Eriyince küçük doğranmış soğanı ve şehriyeleri ilave edip kavurun. Sebzeleri küp doğrayın. Şehriye ile soğana ilave edin. 2-3 dakika sote edin. Ayırdığınız haşlama suyunu ve suyu ilave edin. Tuzu katın. Kaynayınca ateşi kısın. Sebzeler yumuşayana dek pişirin. Küçük doğranmış salatalık turşusu ve hindi etlerini ekleyin. Yumurta sarısı turşu suyu ile çırpın. Çorbaya katıp bir taşım daha kaynatın. Servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:4858 • adı:Hindili Diplomat Çorbası • gönderen:Dilek • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:51