HOLLANDA ÇORBASI (ETLİ)

3 adet pırasa
1/2 kg iç bezelye (kuru)
2 adet havuç
yeteri kadar tuz
1 kg (koyun veya dana dili, kuzu kulağı, iki paça, sosis)
1 fincan maydanoz (ince kıyılmış)
kaşar peyniri (rendelenmiş)

Bir tencereye 12 bardak soğuk su konur. Bir gece önce suda ıslatılmış bezelyeler, suyu iyice süzüldükten sonra, tencereye boşaltılır. Tencerenin ağzı kapatılır ve iyice yumuşayıncaya kadar kaynatılır. İnce bir kevgirle tencereden çıkarılır, ezilir ve tekrar aynı tencereye delikleri ince bir süzgeçten geçirilerek konur. Yeniden kaynatılır. Kaynama, bezelyeler adamakıllı koyulaşıncaya kadar sürdürülür. Aynı zamanda bir başka kapta da , iyice temizlenmiş pancarlarla kuzu kulakları ve kereviz yaprakları kaynatılır.
Bir süre sonra koyun ya da dana dili, ondan yarım saat sonra da rendelenmiş havuçla sosisler tencereye boşaltılır. Pişen etler, kevgirle çıkarılıp bir kenara konur. Öteki malzeme ezilerek ince delikli bir süzgeçten geçirildikten sonra bezelyenin bulunduğu tencereye aktarılır. Kuzu kulakları, dil, sosisler ve kemiğinden ayrılmış paçalar küçük parçalar halinde çorbaya ilâve edilerek bir taşım daha kaynatılır.
Bundan sonra servis kâsesine boşaltılan çorba ile üzerine maydanoz serpiştirilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:11571 • adı:HOLLANDA ÇORBASI (etli) • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:16.04.2025 - 03:52