HOLLANDA ÇORBASI

200 gr şehriye
75 gr kuyrukyağı
7 bardak et suyu
4 iri patates
100 gr kuru fasulye
1 küçük lahana
1 baş soğan
2 havuç
2 domates
1 sap kereviz
2 diş sarımsak
2-3 sap fesleğen
yarım demet maydanoz
75 gr rendelenmiş gravyer peyniri
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Patateslerin kabuğu soyulduktan sonra ufak parçalar halinde doğranır, soğuk suya atılır. Kabuğu kazınmış havuçlar tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Lahana yaprakları teker teker ayrılıp yıkanır ve ince ince kıyılır. Kuyrukyağı iyice kıyıldıktan sonra bir güvece boşaltılır. Buna ince ince doğranmış sarımsak, fesleğen ve maydanoz katılır; güveç kuvvetli bir ateşe konur. Tahta kaşıkla karıştırılarak kuyrukyağı eritilir. Diğer taraftan bir tencereye zeytinyağı ile rendelenmiş soğan konur. Kuvvetli ateşte soğan tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar kavrulunca kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalar halinde doğranmış domates içine katılır. Bir gece önceden soğuk suda ıslatılmış kurufasulye suyu süzüldükten sonra ilave edilir ve tencerenin kapağı örtülüp beş dakika pişmeye bırakılır. Bu süre sonunda suyu süzülmüş patates, havuç, ince ince kıyılmış kereviz ve lahana katılır. 7 bardak kadar et suyu da ilave edildikten sonra tencerenin ağzı kapatılıp kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca bunlar olduğu gibi güveçteki kuyrukyağlı karışımın içine konur ve çok hafif ateşte pişmeye bırakılır. Güveç ateşten indirilmeden 15 dakika önce şehriye katılır; tuzu, biberi serpilir. Çorba ateşten indirildikten sonra içine rendelenmiş peynir konur ve güveç sofraya götürülüp sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10389 • adı:Hollanda Çorbası • gönderen:Karakol • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:15