



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

İSKOÇ ÇORBASI

Kutlanılacak malzeme (4 kişilik):
800 gram.lık bir dana eti parçası,
birkaç çorbalık kemik.
8 brüksellahanası,
küçük 1 lahanası,
2 baş prasa,
1 kahve fincanı arpa,
orta irilikte 3 patates,
2 körpe havuç,
1 kara turp,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Kemikleri ve eti iyice yıkadıktan sonra bunları büyükçe bir tencereye koymalı tuzıyıp biberlemeli ve üzerlerini bir kaç parmak geçecek kadar bol su koymalı. Kabı ateşe oturtmalı ve orta ısı ateşte bunları kaynamaya bırakmalı. Bu işlere başlarken üstü kazınmış turpla havucu rendelemeli, yıkanmış ve sakalı kesilmiş prasa ile yaprakları teker teker yıkanmış lahanayı iri iri parçalara doğramalı. Brüksellahanalarını bol suda yıkadıktan sonra birkaç parçaya doğramalı. Patatesin kabuğunu soyup bunu da küçük parçalara doğramalı. Etle kemiğin suyu kaynamaya başlayınca maydanoz haricinde bütün sebzeleri ve yıkanmış arpayı tencereye atmalı. İki saat kaynattıktan sonra eti tencereden çıkarmalı. Elli dakika daha tenceredekileri oynattıktan sonra bu defa da kemikleri çıkarmalı. Tencereden kemikleri çıkarınca kıyılmış maydanozu tenceredeki sebzelere katmalı. On dakika daha kaynattıktan sonra tencereyi ateşten indirmeli, çorba servis kâsesine içindekileri boşaltmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.

Bu çorbayı küçük parçalara doğranmış ve kıyılmış maydanozla birlikte tekrar tencereye atılmış et parçalarıyla de servis yapmak mümkün olduğu gibi rendelenmiş peynir kâsesini sofraya götürmek suretiyle de servis yapmak mümkündür.