JANJECAJUHA (HIRVATİSTAN)

https://www.lezzetsirri.com

Kuzu Çorbası

400 gr. kemiksiz koyun eti
2 havuç
1 kereviz
2 patates
2 şalgam
1/4 su bardağı pirinç
1 su bardağı kıyılmış beyaz lahana
2 yumurta sarısı
2 diş sarımsak
1 baş soğan
1 defne yaprağı
bir tutam kırmızı pul biber
1 limonun suyu
10 cl. krem
1/2 demet maydanoz
1 çorba kaşığı Vegeta veya kuru sebze tozu
karabiber
tuz

Eti küçük küpler halinde kesin. Yıkayıp derin bir tencereye koyun. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve et iyice yumuşayıncaya kadar pişirin. Pişme sırasında zaman zaman tencerenin kapağını açıp etin üzerinde köpük varsa bir kevgirle alın ve atın.
Pirinçleri yıkayıp, küçük bir tencerede kaynattığınız suya atın ve 10-15 dakika kadar pişirin. Lahanaları yıkayıp, haşlayın. Et pişerken kök sebzeleri, soğanı ve sarımsakları soyun ve hepsini küçük küpler halinde kesin. Maydanozu kıyın. Etler pişince, kök sebzeleri, soğanları ve sarımsakları üzerine ilave edin. Hepsini 15 dakika daha kaynatıp, tuzu, karabiberi, pul biberi, defne yaprağını ve Vegeta'yı ekleyin. Haşladığınız pirinci ve lahanaları süzüp, çorbanın içine atın birlikte 1-2 dakika kaynatın.
Daha sonra yumurta sarılarını ve limon suyunu kreme ilave edip biraz çırpın. Ateşi kısıp, krem karışımını kaynayan çorbanın içine yavaş yavaş karıştırarak ilave edin.
Tencereyi hemen ateşten alarak üzerine kıyılmış maydanoz serpin sıcak sıcak servis yapın.

Not: Eğer tüm yukarıda verdiğim kök sebzeleri bulamazsanız sadece iki veya üçünü miktarlarını biraz artırarak kullanabilirsiniz. Yalnız, çorbanızda pırasa kullanmayın.

© lezzetler.com tarif no:39388 • adı:Janjecajuha (Hırvatistan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:05.05.2024 - 21:10