



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY USULÜ ETLİ ÇORBA

Malzeme

- 150 g kıyma
- 4 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 su bardağı domates suyu
- 1 su bardağı süt
- 4 su bardağı su
- 2 adet sivribiber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
2. Sivribiberlerin tohumlarını çıkarıp ince ince doğrayın.
3. Derin bir tencerede 4 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarinini koyup kızdırıp içine kıymayı ilave edip kıyma suyunu çekene kadar pişirin.
4. Kıyma kavrulduktan sonra içine kıyılmış sivribiberleri ve yemeklik doğradığınız kuru soğanı ve unu ekleyip soğanlar pembeleşinceye ve unun çiğ kokusu gidene kadar hepsini birlikte kavurmaya devam edin.
5. Salçayı ilave edip bir taşım sebzeler ve kıyma ile birlikte pişirin.
6. Daha sonra içine suyu, domates suyunu, süt ve tuz?karabiber ekleyip kısık ateşte bir taşım pişirin.
7. Çorbayı servis tabağına alıp, taze maydanoz yaprakları ile süsleyip sıcak olarak servis edin.