KUZU ETLİ KIŞ ÇORBASI

1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
1 küçük soğan (ince halkalar halinde doğranıp, halkalar birbirinden ayrılmış)
750 g kuzu kolu (yağları temizlenmiş)
4 çorba kaşığı arpa
1 defne yaprağı
1/4 tatlı kaşığı kekik
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı tane karabiber (kırılmış)
1 şalgam (kabuğu soyulup, iri küpler halinde doğranmış)
1 patates (kabuğu soyulup, iri küpler halinde doğranmış)
1 havuç (kazınıp, iri küpler halinde doğranmış)

Ayçiçeği yağını büyük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca soğan halkalarını ekleyip, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 8 dakika) pişirin. Kuzu kolu, arpalar, defne yaprağı, kekik, sarımsak, tuz ve karabiberi katıp, 3 litre (yaklaşık 13 su bardağı) su ekleyerek, birtaşım kaynatın. Kaynayınca, ateşi kısıp, tencerenin kapağını yarı yarıya kapatarak, karışımı 1 saat 15 dakika pişirin.
Delikli spatulayla defne yaprağını çıkarıp, atın. Delikli spatula ve uzun saplı bir çatal yardımıyla kuzu kolunu da çıkarıp, bir kenarda soğumaya bırakın. Elle tutulacak kadar soğuyunca eti kemikten ayırıp, ince uzun şeritler halinde kestikten sonra, küçük zar biçiminde doğrayın. Et parçalarını tencerede kaynayan suya koyup, orta ateşte üstü açık olarak, suyunu yan yarıya çekinceye kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin. Havuçlar, şalgamlar ve patatesleri ekleyip, sebzeleri yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alın. Çorbayı 6 çorba kâsesine bölüştürüp, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30263 • adı:Kuzu Etli Kış Çorbası • gönderen:Şahmaran • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:40