



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MACAR ÇORBASI

Malzemesi:

- 1 kg. sığır eti
- 2 çorba kaşığı margarin
- 4 orta havuç
- 4 büyük soğan
- 3 büyük patates
- 1 orta kereviz kökü
- 2 büyük domates veya 3/4 kahve fincanı domates salçası
- 5 dolmalık biber
- 3 sivri kırmızı biber
- 1/2 demet kereviz yaprağı
- 5 diş sarımsak
- 2 kahve kaşığı kırmızı biber
- 10 bardak su, tuz

Hazırlanışı:

Bir tencereye 2 çorba kaşığı margarin ile küçük kesilmiş, 4 büyük soğan koyarak soğanlar hafifçe ölünceye kadar kavurun. Sonra bu soğanlara kuşbaşı eti ilave ederek soğanlarla birlikte eti de 5 dakika kavurun. Sonra bunlara üstü soyulmuş ve et büyüklüğünde parçalara doğranmış kereviz, kazınmış yine küçük parçalara doğranmış 4 havuç, dörde bölünmüş 5 dolmalık biber, 3 adet kırmızı biber, yarım demet kereviz yaprağı, 5 diş sarımsak ile 2 tatlı kaşığı da tuz ilave edin. Sebzeler hafifçe ölü bir hal alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurun. Sebzeler ölüncü, bunlara, kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates veya domates salçası, 7 bardak su, 2 kahve kaşığı kırmızı biber katarak tencerenin kapağını kapatın. Etler pişmeye yüz tutuncaya kadar pişmeye bırakın. Sonra da bu etli sebzelere kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş patatesleri ve 3 bardak sıcak suyu ilave edin. Patatesler ve etler iyice pişinceye kadar yarım saat daha ateşte tutun ve servis yapın.