MAYORKA USULÜ LAHANA ÇORBASI

Eyüp Sevinç

1 adet küçük boy lahana
Tuz
5 diş sarımsak
Yeteri kadar su
1 adet soğan
2 adet olgun domates
1 demet maydanoz
¾ su bardağı zeytinyağı
8 dilim tost ekmeği
1,5 çay bardağı kırmızıbiber

Lahanayı ince ince doğrayın. Zeytinyağını bir tencereye koyarak ocağa oturtun. Yağ kızdıktan sonra rendelenmiş soğanları katın. Soğanlar pembeleşene kadar kavrulduktan sonra kabuğu soyulmuş çekirdekleri çıkarılmış ve ufak parçalar halinde doğranmış domateslerle birlikte kıyılmış lahanayı katarak kavurun. 10 dakika kadar kavurduktan sonra tuzunu ve kırmızıbiberini ekleyin. Üzerini örtecek kadar su koyun, tencerenin kapağını kapatın, pişmeye bırakın. Sarımsakları soyduktan sonra küçük bir kabın içinde iki fincan su ile pişirin. Pişen sarımsakları ısıya dayanıklı camdan kayık bir tabağın içine boşaltın. 2 dilim tost ekmeğini kuşbaşı doğrayarak sarımsakların üzerine dizin. Bu sırada pişmiş olan sebzeleri de ateşten indirerek, ekmeklerin üzerine dökün. Sonra kabı tekrar ateşe oturtun veya orta ısılı bir fırına sürün. Kaynayınca hemen ateşten indirin. Üzerini ince kıyılmış maydanozla süsleyin. Zeytinyağında kızarmış tost dilimleriyle servis edin.

© lezzetler.com tarif no:120828 • adı:Mayorka Usulü Lahana Çorbası • gönderen:şerife abla • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:02