MAYORKA USULÜ SARIMSAK ÇORBASI

Çok küçük boyda 1 lahana
5 diş sarımsak
3 baş soğan
2 olgun domates
1 demet maydanoz
4/5 bardak zeytinyağı
10 dilim çavdar ekmeği
2 çay kaşığı kırmızı biber
bir tutam tuz

Lahananın dışındaki sert kabukları ayıklandıktan sonra kalanını kıyarcasına ince doğrayın.
Zeytinyağını bir tencereye koyarak ateşe oturtun. Yağ kızdıktan sonra rendelenmiş soğanları katın. Kavrulacak soğanlar pembeleştikten sonra kabuğu soyulmuş, çekirdekleri ayıklanmış ve ufak parçalara doğranmış domateslerle birlikte kıyılmış lahanayı katarak tahta kaşıkla kavurun. Karışımı on dakika .kadar kavurduktan sonra tuzunu ve kırmızı biberini serpin. Sonra üzerini örtünceye kadar su koyun ve pişirin.
Beri yanda sarımsakları soyduktan sonra küçük bir kabın içinde iki fincan suyla pişirin. Pişen sarımsakları pyrex bir kayık tabağın içine boşaltın, iki dilim çavdar ekmeğini kuşbaşı doğrayarak sarımsakların üstüne dizin. Bu sırada pişmiş olan sebzeleri de ateşten indirerek ekmeklerin üstüne dökün. Sonra kabı tekrar ateşe oturtun. Veya orta ısılı bir fırına sürün, kayna-yınca hemen ateşten indirin, üzerini ince kıyılmış maydanozla süsleyin. Ve zeytinyağında kızarmış çavdar ekmeği dilimleriyle birlikte servis yapın.

[url=https://tr.ml.md/sarımsak-corbasi-vt82]ML® Sarımsak Çorbası için tıklayın[/url]

© lezzetler.com tarif no:12869 • adı:MAYORKA USULÜ SARIMSAK ÇORBASI • gönderen:DARI • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:51