NAPOLİ USULÜ ÇORBA

Malzemesi:
250 gr. kemik
1,5 litre su
2 adet defne yaprağı
250 gr. kuşbaşı et
1 soğan
1 demet maydanoz
200 gr. ince makarna
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı margarin

Hazırlanışı:
Kemikleri bol su altında yıkayın. Tencereye koyduğunuz kemiklere suyu ilave ederek kaynatın. Soğanı soyun. Dörde bölün. Maydanozu yıkayın ve ince ince kıyın . Kemikleri sudan çık ve kemik suyunun içine kuşbaşı eti atarak bir süre pişirin. Sonra soğanı defne yaprağını ve maydanozu atarak etleri iyice pişirin. Diğer tarafta 1 kg. suyu başka bir tencerede kaynatın. İçine tuz katın ve makarnayı atarak haşlayın. Sonra suyunu süzün ve soğuk sudan geçirdikten sonra, et suyunu ilave edin. Çorbaya margarin ve domates salçası ilave edin. 10 dakika kaynattıktan sonra sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:33222 • adı:NAPOLİ USULÜ ÇORBA • gönderen:rutin • indirme tarihi:03.05.2024 - 06:09