ÖKÜZ KUYRUĞU ÇORBASI

https://koreyemek.blogspot.com

öküz kuyruğu 1 kg
yeşil soğan
tuz ve kara biber
yeterinceye kadar su

Öküz kuyruğu 1 gün önceden soğuk suda bekleterek kanı çıkarmalıyız. Çorba yapmadan önce bir kere ya da iki kere haşlanmak lazım. Böyle kötü köpük ve sular çıkıyor. Kaynadıktan sonra 2-3 dakkika bekleyın. Sonra kötü maddeleri atın. Akar suda 2-3 kere yıkayın. Şimdi çorba yapmak için hazırdır!!
Çok uzun kaynatacağız. bu nedenle suyu bol koymanız lazım. Su azalınca ketılda suyu kaynatıp ilave edin. Ben 3 saat kaynatım. önce harlı ateşte sonra kısık ateşte. Et çok yumuşak olmalıdır. Kemiğinde pamuk gibi koparıncaya dek kaynatın. Daha uzun pişirirse daha beyaz çorba suyu olur ya da kasaptan bir kemik isteyerek kemiği ekleyerek pişirirse daha güzel çorba olur. Yemeden tuz ve karabiber ilave edin. Yeşil soğanı eklerse daha lezzetli olur.

© lezzetler.com tarif no:77256 • adı:Öküz Kuyruğu Çorbası • gönderen:siyami • indirme tarihi:06.05.2024 - 02:03