



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OXTAIL SOUP

Öküz kuyruğu çorbası

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

100 g havuç (küçük parçalar halinde doğranmış)
100 g şalgam (küçük parçalar halinde doğranmış)
800 g sığır kuyruğu (ince)
200 g havuç (doğranmış)
250 g soğan (doğranmış)
200 g pırasa (doğranmış)
150 g kereviz (doğranmış)
6 lt sığır bulyon
2 adet yumurta akı
600 g yağsız sığır kıyması
5 g tuz (1 çorba kaşığı)
15 adet tane karabiber
1 adet defne yaprağı
1 dal kekik

Sığır kuyruğunu ince ince doğrayın.

Soğan, havuç, pırasa ve kerevizin 500 gramlık bir kısmı ile birlikte bir tepsiye yerleştirin, fırında biraz kahverengileşinceye kadar kızartın derin bir tavanın içine yerleştirin.

Et suyunu ekleyin, arada sırada kefini alarak yaklaşık 2 saat, sığır kuyruğu iyice yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin.

Sığır kuyruğunu sonra süslemede kullanmak üzere bir kenara ayırın.

Et suyunu süzün, yağını alın, yumurta akı, kıyma, tuz, kalan sebzeler, karabiber, defne yaprağı ve kekik ile konsome hazırlayınız.

Havuç ve şalgam topraklarını ayrı bir kapta tuzlu su içinde pişirin, süzün ve kişi başına bir parça sığır kuyruğu ile birlikte çorbaya katın. Şeriyi ekleyerek servis yapın.

Not: Büyük kesim yerlerinde sığır kuyrukları toplanıp temizlenerek ayrıca paketlenmekte ve satılmaktadır. Sığır kuyruğu çorbası seçkin münâferde yer alan, Avrupa mutfaklarında bilinen bir İngiliz klasiğidir. Kesimlerden kalan kuyrukların değerlendirilmesini sağlayan besleyici ve lezzetli bir çorbadır. En lezzetli oxtail fabrikasyon olarak yapıp konserve olarak satılan oxtail dir. Kutunun üzerindeki tarifeye göre kullanılır.



© lezzetler.com tarif no:95986 • adi:Oxtail Soup • gönderen:Saadet • indirme tarihi:22.04.2025 - 00:47