



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGAM ÇORBASI

25 g (1 1/2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
500 g küçük beyaz şalgam (kabukları soyulup, her biri 4'e bölündükten sonra, ince dilimlenmiş)
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı hintceviz rendesi
3 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
3 küçük patates
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Büyük bir tencereye tereyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturttuk, yağı eritin. Eriyince şalgam dilimlerini koyup, sık sık karıştırarak, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin.

Tuz ve hintceviz rendesini serpip, hafifçe karıştırdıktan sonra, pişmiş şalgam dilimlerinden 2 çorba kaşığı . kadarını delikli kaşıkla alarak, süsleme için bir kenara bırakın.

Tavuk suyunu tencereye ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, yüzeyde biriken köpükleri ara sıra kaşıkla alarak, 20 dakika pişirin.

Patatesleri soyup, her birini 4'e böldükten sonra geniş kenarları yönünde ince dilimleyerek, tencereye ekleyin ve yumuşayıncaya (ama sertliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (10-15 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı 4 çorba tabağına bölüştürdükten sonra, maydanozları ve ayırdığınız haşlanmış şalgam dilimlerini serpiştirerek, servis yapın.