



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ USULÜ SEBZE ÇORBASI

- 1 tavuğun kemikleri
- 500 gr sığır eti (fazla yağları ayıklanıp, kuşbaşı doğranmış)
- 7+1/2 su bardağı soğuk konsome
- 2 havuç (kabukları kazınip, haşlanmış ve kibrit çöpü biçiminde kesilmiş)
- 1 şalgam (kabuğu soyulup, haşlanmış ve kibrit çöpü biçiminde kesilmiş)
- 2 pırasanın beyaz kısımları (yıkayıp, haşlanmış ve kibrit çöpü biçiminde kesilmiş)
- 1 soğan (ince doğranmış)
- 1/4 küçük kereviz (kabuğu soyulup, haşlanmış ve kibrit çöpü biçiminde kesilmiş)
- 1/2 küçük beyaz lahanaya (dış kabukları çıkarılmış, yıkamış ve ince kıyılmış)
- 180 gr göğüs tarafından tavuk eti (haşlanmış ve kibrit çöpü biçiminde kıyılmış)

Tavuk kemiklerini ve sığır etini büyükçe bir tencereye koyup, üstüne konsomeyi dökünüz. Tencereyi harlı ateşe oturtup, konsomeyi kaynatınız. Konsomeyi 5 dakika (üstünde biriken yağları bir delikli kepçeyle alıp atarak) kaynattıktan sonra, havuç, şalgam, pırasa, soğan, kereviz ve lahanayı ekleyiniz. Ateşi kısıp, tencerenin ağzını kapatarak çorbayı 2-2+1/2 saat, sığır eti yumuşayana kadar pişiriniz, (Bu arada zaman zaman, tencerenin üstünde biriken yağları bir delikli kepçeyle alıp atınız.) Tencereyi ateşten alıp, haşlanmış tavuk etini ekleyiniz. İki büyük kaşıkla tavuk kemiklerini tenceden çıkarıp atınız. Çorbayı ısıtılmış kaselele boşaltıp, servis ediniz.