SEBZE ÇORBASI

10 - 15 kırmızı havuç alıp bunları temizledikten sonra kaba rende ile rendeleyiniz. Sonra pırasanın beyaz kısımlarını halka halka doğraymız. Bir kereviz ile 2 - 3 maydanoz kökünün üstünü kazıyıp bunları ince ince kıyınız. Bir iki şalgamı da soyup ufak ufak doğraymız. 5 - 10 adet ufak soğanın kabuklarını sovarak ilâve ediniz. Sonra ayrı bir tencerede kaburganın sıkı etlerini kemiklerinden ayırarak ufak parçalar halinde kesiniz. Üstüne yeteri kadar su koyarak kaynatınız, üst tarafta meydana gelen köpükleri bir kepçe ile alınız. Etler ilik gibi olduktan sonra üstüne yeteri kadar tuz ekiniz. İşte bu suretle hazırlanmış olan et suyuna doğranmış olan sebzeleri koyarak kaynatınız. Etin suyu eğer az gelirse biraz âdi su ya da et suyu ekleyiniz. Tuzu azsa biraz da tuz ilave ediniz. Maydanoz kökü gibi geç pişecek olan şeyleri yumuşayıncaya kadar ayrı bir yerde daha çök kaynatıp çorba içine, sonradan katmak daha doğru olur. Sonra yeteri kadar yumurtayı limon ve bir miktar ılık su ile çalkalayıp bunu çorbayı karıştırarak içine dökünüz. Bu suretle çorbayı terbiyeli bir hale soktuktan sonra kâseye alıp üzerine totisli et veya tavukyağı gezdirip, üstüne tarçın da ekerek sofraya getiriniz.

© lezzetler.com tarif no:52286 • adı:SEBZE ÇORBASI • gönderen:olay • indirme tarihi:22.05.2024 - 17:20