SEBZE ÇORBASI (ROMEN)

Malzemesi:
1 kg. sığır eti
2 çorba kaşığı margarin
2 büyük soğan
3 orta havuç
1 orta kereviz
1/4 küçük lahana
2 büyük patates
1 kırmızı biber
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
14 bardak su
1 kahve fincanı sirke
tuz.

Hazırlanışı:
Bir tencereye 2 çorba kaşığı margarin ile küçük kesilmiş 2 büyük baş soğan koyarak soğanlar ölünceye kadar kavurun. Sonra soğanlara kuşbaşı kesilmiş sığır etini ilave edin. Etleri de soğanlarla 10 dakika kavurun. Sonra tencereye 14 bardak su ile kazınmış ve yuvarlak kesilmiş 3 orta büyüklükte havuç, üstü soyulmuş ve küçük doğranmış 1 orta kereviz ceviz büyüklüğünde kesilmiş bir çeyrek gayet küçük baş lahana, yarım kahve fincanı tuzsuz konserve domates salçası, 1 adet kırmızı biber, 1 çorba kaşığı da tuz katın. Tencerenin kapağını kapatarak orta hararetli ateşte 2,5 saat pişmeye bırakın. Sonra tencereye kabukları soyulmuş ve küçük kesilmiş patatesleri ilave edin. Patatesler yumuşak bir hal alıncaya kadar çorbayı pişirmekte devam etmeli, sonra buna her ikisi de kıyılırcasına ince kesilmiş 1 adet maydanoz ile 1 demet dereotu ilave edin. Tencereyi ateşten alarak yanında bir kahve fincanı sirke olduğu halde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:33315 • adı:SEBZE ÇORBASI (Romen) • gönderen:azık • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:11