SEBZE EZME ÇORBASI

300 gram kereviz, havuç, pırasa (Hepsinin tutarı 300 gr.)
1 çorba kaşığı un
1 adet patates ve soğan
1 çorba kaşığı sade yağ
3 su bardağı et suyu
1 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı süt
Yeteri kadar tuz.

Bir kap içinde bir kaşık yağ, bir kıyılmış soğan, un kavrulur. Üzerine üç bardak et suyu konur. Sebzeler temizlenmiş, ince kesilmiş olarak hazırladığımız et suyuna katılır. Pişinceye kadar kaynatılır. Üç çorba kaşığı süt ve yumurtanın sarısı karıştırılarak çorbaya ilâve edilir. Süzgeçten geçirilir. Arzu edilirse üzerine yağda ya da fırında kızarmış zar gibi küçük ekmek konur.

© lezzetler.com tarif no:7536 • adı:SEBZE EZME ÇORBASI • gönderen:amator • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:15