



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SIĞIR ÇORBASI (AVUSTURYA)

(Rindfleischsuppe)

Kullanılacak malzeme:

Siğir eti,  
siğir paçası,  
havuç,  
pırasa,  
kereviz,  
soğan,  
maydanoz,  
lahana,  
karnabahar,  
domates,  
mantar,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Eti iyice yıkayıp tencereye koyun, üstünü de suyla örtün (her yarım kilo siğir etiyle 300 gram paçaya 2 litre su hesabıyla). Suyun yüzeyinde belirecek köpüklere dokunmaksızın eti iyice kaynatın. İyice temizleyip ayıklayacağınız sebzeleri ve kaynar suda haşlanmış paçayı katın. Tuzunu, biberini serptikten sonra iki saat kadar kaynatın.

Etle sebzeler iyice pişince tencereyi ateşten indirin. Etleri çıkardıktan sonra sebzeyi ezerek süzün ve çorbayı servis kâsesine boşalttıktan sonra sofraya çıkarın.