



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: Sebzeleri ayıklayıp bol suda iyice yıkadıktan sonra küçük parçalara doğrayın. Bir kaba sadeyağla zeytinyağını koyun. Sebzeleri de içine atın. Tahta bir kaşıkla karıştırarak sebzeleri kavurun. Sebzeler iyice renk değiştirdikten sonra siğir etiyle önceden haşlanmış olan paçayı katın. Üzerlerine soğuk su katın. Tuzunu, biberini serptikten sonra tencerenin kapağını örtün ve orta ısıya ateşte pişirin. Çorba piştikten sonra etle paçayı çıkarın. Sebzeli çorbayı servis kâsesine boşaltıp servis yapın. Çorbanın üstüne servis anında haşlanmış ilik parçaları konursa daha makbule geçer.