ŞİKEMPERVER ÇORBASI

1 adet kabak
1 adet havuç
1 adet patates
1 çay bardağı bezelye
1 adet soğan
1 kaşık margarin
2 diş sarımsak
2 kaşık haşlanmış kuşbaşı et
1 defne yaprağı
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
4 adet domates
2 adet biber
2 tatlı kaşığı salça
1 kase ince kıyılmış lahana
1 çay bardağı düdük makarna
8 su bardağı et suyu
2 kaşık rendelenmiş gravyer peyniri
Tuz

Öncelikle kabak, havuç ve patatesi tavla zarı iriliğinde doğrayın. Tencereye margarini alıp, yemeklik doğradığınız soğanı kavurun. Salçayı da ekleyip hafifçe kavurun. Sebzeleri katın. Haşlanmış eti, ince kıyılmış maydanoz, defne yaprağı, biber ile ince kıyılmış lahana, bezelye ve makarnayı da ekleyip karıştırın. Et suyunu katın. Tencerenin kapağını kapatın. Sebzeler yumuşayana kadar kısık ateşte 20 dakika pişirin. Kıyılmış dereotu ve rendelenmiş gravyer peyniri ile servis yapın.

Not: Çorbanın içine giren malzeme tavla zarından iri olmamalıdır.

© lezzetler.com tarif no:119531 • adı:Şikemperver Çorbası • gönderen:adda • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:11