



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOLYANKA ÇORBASI (RUSYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

1 adet haşlanmış sosis
50 gr. haşlanmış dana eti
1 dilim jambon veya dana jambonu
2 adet küçük salatalık turşusu
1 küçük baş soğan
1 limonun suyu
birkaç adet yeşil veya siyah zeytin
1 çorba kaşığı mayonez veya krem
1 adet etsu tablet
1 litre su
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 adet defne yaprağı
1/2 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
sıvıyağ
karabiber
tuz

Verilen malzemeleri ince ince kıyın. İnce doğranmış soğanları sıvıyağda altın rengi alıncaya kadar kavurun. Tencerede kaynatmış suya bir adet etsu tableti ezerek atın ve karıştırın. Kaynayan et suyuna önce kavurulmuş soğanı ve salatalık turşularını atın. Bir taşım kaynatıp, kıyılmış eti, sosisi ve jambonu ekleyin, 5 dakika kadar kaynamaya bırakın. En son olarak, toz kırmızı biber, karabiber, tuz ve defne yaprağını ilave edip 2-3 dakika daha kaynatın. Çorbanız pişince suyunu ve doğranmış zeytinleri ekleyin. Çorbayı servis tabağına aldıktan sonra, üzerine bir kaşık mayonez ilave edin, kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.

Not: Dilerseniz mayonez yerine krem de kullanabilirsiniz.