



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TRUVA ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 250 gr ıspanak, irilerinden iki patates, irilerinden iki domates, küçük bir karnabahar çiçeğinin yarısı, körpe bir havuç, iki dilim füme pançeta, 6 bardak et suyu, bir dilim jambon, 1 baş soğan, 1 diş sarımsak, 1 sosis, bayat iki dilim ekmek içi, 1 kaşık zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı margarin yağı, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Ispanak temizlendikten sonra bol suda yıkanır ve bir kenarda süzölmeye bırakılır. Domatesler kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ufak parçalara doğranır. Karnabahar çiçeği yıkanır ve tuzlu suda haşlanır. Soğuyunca, küçük parçalara doğranır. Patatesler, kabukları soyulduktan sonra tavla zarı iriliğinde parçalara doğranır. Soğan çentilircesine ince parçalara doğranır. Havuç üstü kazındıktan sonra yıkanır iki-üç cm uzunluğunda kibrit çöpü parçalan gibi dilimlenip kesilir. Pançeta, jambon ve sosis tavla zarı küçüklüğünde parçalara doğranır. Beri yanda bayat ekmek dilimleri fındık iriliğinde parçalara kesilir ve bir kaşık zeytinyağıyla kuvvetli ateşte karıştırılarak kızartılır. Ekmek parçalan kızarınca bunlar delikli kepçeyle süzerek alınır. Kalan zeytinyağı ile margarin yağı bir tencereye boşaltılır. Yağ kızınca soğan, pançeta, ince ince doğranmış sarımsak, jambon ve sosis içine atılır ve tahta kaşıkla karıştırılarak kızartılır. Tenceredekiler nar gibi kızarınca, suyu süzöldükten sonra kıyılırcasına ince doğranmış ıspanak karışımın içine atılır. Tahta kaşıkla karıştırılarak bir dakika kadar kavrulur. Sonra havuçla domates katılır, sıcak et suyu da dökölüp tencerenin kapağı örtölür ve içindekiler orta ısıli ateşte pişirilir. Çorba ateşten indirilmeden onbeş dakika önce patatesler de katılıp tuzu biberi serpilir ve beş dakika daha pişirilir. Bu sürenin sonunda haşlanmış karnabahar tenceredekilere ilave edilir. Çorba pişince servis kâsesine boşaltılır. Üzerine yağda kızartılmış ekmek parçalarını serpiştirilir ve kâse sofraya götürölür. Çorbanın üstüne kızartılmış ekmekten gayrı kıyılmış maydanoz da serpilebilir.