YUMURTA ÇORBASI

200 gr. incik (sığır eti)
1 havuç
1 soğan
1,5 litre et suyu
Tuz
Biber
1 yumurta akı
1 katı yumurta

Eti iyice doğrayın. Havucu ve soğanı da soyup dilimleyin. Hepsini et suyuna atın. Baharatını da koyun. İlk önce kaynatıp sonra yavaş ateşte 1,5-2 saat pişirin. Yumurta aklarını iyice çarpın ve ateşten aldığınız tencereye katın ve tekrar ateşe koyup karıştırmaya devam edin. Ateşin çok harlı olmamasına dikkat edin. Aksi halde yumurta akları pişer, daha sonra çorbayı süzün. Tekrar ısıtın. Gerekirse baharatını koyun. Servis yapmadan önce katı yumurtayı ince ince kıyın ve çorbaya katın.

© lezzetler.com tarif no:73588 • adı:YUMURTA ÇORBASI • gönderen:eksen • indirme tarihi:18.05.2024 - 03:26