ZİGANA ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet soğan
500 gr kemikli dana eti
1 Yemek Kaşığı domates salçası
1 Bardak barbunya
2 Bardak kırık mısır

2 orta boy kuru soğan yemeklik doğranıp SANA MARGARİNle pembeleşene kadar kavrulur. Parça dana etleri kavrulan soğanların üzerine eklenir. Rengi dönen etlere 1 yemek kaşığı domates salçası koyulur ve kokusu çıkana kadar kavrulur. Akşamdan ıslatılmış 2 su bardağı kırık mısır ve barbunya etlere eklenir. Tencereye malzemelerin üzerini 2-3 parmak çıkacak kadar sıcak su dökülür. Arzuya göre tuz, pul biber ve karabiberle lezzetlendirilip pişmeye bırakılır. Sosu için, 1 adet kuru soğan yemeklik doğranıp 2 yemek kaşığı SANA MARGARİN birlikte ayrı bir tavada kavrulup pişen çorbaya eklenir.

© lezzetler.com tarif no:83633 • adı:Zigana Çorbası • gönderen:hanım abla • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:40