

# Dana Solyanka

Toplam 65 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Orta

~230 kcal

Açılış 15/10

Turşu, zeytin ve et suyunun keskinliğiyle kurulan Solyanka, ekşi-tuzlu tadı sevenlere kışın bir kase sunar.

## Malzemeler

- 250 gr Dana eti
- 120 gr Kornişon turşu
- 80 gr Zeytin
- 200 ml Domates püresi
- 1 adet Soğan

## Yapılış

1. Eti ve soğanı tencerede kavurup domates püresi ekleyin.
2. Suyu ilave edin ve et yumuşayana kadar 30-35 dakika pişirin.
3. Kornişon turşu ve zeytini tencereye katın.
4. Çorbayı 5 dakika daha kaynatıp pezzetini oturtun.
5. Dana solyankayı sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Turşuyu en sonda eklemek keskinliğini korur; başta eklenirse çorba ağzırlaşır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne limon dilimi ve ekşi krema koyarak servis edin.