

Kars Kaz Etli Arpa Çorbası

Toplam 66 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 48 dk 5 kişilik Orta ~355 kcal

Kars usulü kaz etli arpa çorbası didiklenmiş kaz etini arpa şehriye, havuç ve karabiberle kılgüçlü bir kaseye taşır.

Malzemeler

- 350 gr Haşlanmış kaz eti
- 0.8 su bardağı Arpa şehriye
- 1 adet Havuç
- 1 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 5 su bardağı Kaz suyu

Yapılı

1. Soğan ve havucu küçük küp doğrayın.
2. Sebzeleri az kaz yağıyla 6 dakika yumuşatın.
3. Kaz suyu ve arpa şehriyeyi ekleyip 14 dakika kaynatın.
4. Didiklenmiş kaz etini tencereye katıp 8 dakika pişirin.
5. Karabiberle tatlandırıp çorbanı servis edin.

PÜF NOKTASI

Kaz etini önceden haşlamak çorbanı yağlı kontrol etmeyi kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Karabiber ve limonla servis edin.

Alerjenler

Gluten