

Dana Solyanka

Toplam 100 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 52 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
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. 250 gr dana etini kuşbaşı doğrayıp 1 adet soğan yemeklik doğrayın.
2. Eti ve soğanı tava ateşte 8 dakika kavurun, et suyunu salıncık toparlasın.
3. 200 ml domates püresini ekleyip 4 dakika kaynatıncı domates tadı kalmasın.
4. 4 su bardağı sıcak su ekleyip kısık ateşte 35 dakika pişirin.
5. 120 gr kornişon turşu ve 80 gr zeytini ekleyip 5 dakika kaynatın.
6. Tuzunu kontrol edip sıcak kaselere alınıncı turşu tadı canlı kalsıncı diye hemen sunun.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne limon dilimi ve ekşi krema koyarak servis edin.