

Surabaya Rawon

Toplam 215 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 95 dk

6 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 18/10

Rawon, dana etini keluak içi, limon otu, havlıcan kaffir lime yaprağı ve baharat ezmesiyle koyu siyah Endonezya çorbasıdır.

Malzemeler

- 900 gr Dana incik
- 5 adet Keluak içi
- 8 adet Arpacık soğan
- 5 diş Sarımsak
- 2 dal Limon otu
- 30 gr Havlıcan
- 4 adet Kaffir lime yaprağı
- 1 tatlı kaşık Kişniş tohumu
- 1 çay kaşık Zerdeçal
- 2 su bardağı Fasulye filizi
- 4 dal Taze soğan
- 3 yemek kaşığı Sıyağ
- 8 su bardağı Su
- 1.5 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Dana inciği kuşbaşı boğrayı suyla 60 dakika haşlayın.
2. Arpacık soğan, sarımsak, keluak içi, kişniş tohumu ve zerdeçal ezerek macun yapın.
3. Sıyağda baharat macununu 4 dakika kavurun.
4. Limon otu, havlıcan ve kaffir lime yaprağını tencereye ekleyin.
5. Haşlanmış dana etini ve et suyunu baharatlı tencereye aktarın.
6. Tuz ve karabiber ekleyip çorbayı 30 dakika kısık ateşte pişirin.
7. Fasulye filizini 30 saniye sıcak suda bekletip süzün.
8. Taze soğanı ince kıyıp fasulye filiziyle birlikte kaselere ekleyin.

PÜF NOKTASI

Keluak içini ezmeden önce koklamak önemlidir; acı ve bozuk kokulu olanları kullanmayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Fasulye filizi, taze soğan, pirinç ve samballa sıcak servis edin.