ARPACIK ÇORBASI

Yarım kg arpacık soğanı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kase yoğurt
1 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı et suyu
6 su bardağı su

Tencereye tereyağı ve soyulmuş arpacık soğanları atılır ve soğanlar şeffaflaşana kadar kavrulur. Diğer yanda yoğurt, yumurta ve un iyice çırpılır. Soğanların üzerine döükülür, karıştırılır. 1-2 dakika sonra su ve et suyu eklenir, sürekli karıştırarak bir taşım kaynatılır.

© lezzetler.com tarif no:83167 • adı:Arpacık Çorbası • gönderen:huricihan • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:08