BAKLA ÇORBASI

2 su bardağı iç bakla
2 çorba kaşığı tereyağı
6-7 su bardağı su
Tuz
1 çorba kaşığı taze nane
1 diş dövülmüş sarımsak
2 çorba kaşığı limon suyu

Baklayı, üzerine tereyağı ile soğuk su koyup 15-20 dakika pişirdikten sonra ocaktan alın. Blenderdan geçirip yeniden ocağa koyun. Nane, sarımsak ve limon suyunu bir kapta karıştırıp çorbaya ekleyin. Tuzunu ilave edip beş dakika daha pişirin. Üzerine yağda yakılmış kırmızıbiberle birlikte servis yapın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 21.04.2021

© lezzetler.com tarif no:65839 • adı:Bakla Çorbası • gönderen:pazar • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:59