



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BÖRÜLCE ÇORBASI (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Önce börülceler ıslatılır ve bu ıslatma suyu dökülür. Daha sonra ıslatılan ve haslanan börülceler kasıkla ezilir (tamamı ezilmez). Ezilen börülceler haslama suyu ile beraber soğan ve acı toz kırmızı biber ile hazırlanan tercihen tereyağı ile yağlanır. Kıvamına göre gerekirse su ilave edilerek bir tasım kaynatılır. Çorba hazırdır. Bazen bu çorba ana öğün yemeği olarak da tüketilir.

© lezzetler.com tarif no:110120 • adı:Börülce Çorbası (Buldan Denizli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:37