BÖRÜLCELİ TARHANA ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Tarhana Çorbası
1/2 Tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon
1 Adet Kırmızı biber (orta boy)
1/2 çay bardağı Bulgur
1 Su Bardağı kuru börülce
5 Su Bardağı su
Bir miktar maydonoz

Teremyağı bir tencerede eritin , küp doğranmış kırmızı biberi ilave edin ve soteleyin. Üzerine 4 su bardağı suyu ve bulguru ilave edin , 5 dakika kaynatın . Ayrı bir yerde börülceyi haşlayın ve içerisine ilave edin. Ayrı bir kapta 1 paket Tarhana çorbasını 1 su bardağı su ile karıştırın ve bu karışımı tencereye ilave edin. İçerisine yarım tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon ilave edip kaynatın . Kaynamaya başladıktan itibaren 10 dakika kısık ateşte pişirin.

© lezzetler.com tarif no:56906 • adı:Börülceli Tarhana Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:24