DAĞ ERİĞİ EKŞİLİ KESME ÇORBASI (BİLECİK)

Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1.5 su bardağı yeşil küçük mercimek
1.5 su bardağı makarna(ev yapımı)
5-6 bardak et suyu
1 su bardağı dağ eriği ve kızılcık kurusu
Karabiber
Kimyon
Tuz
Bol miktarda nane
2 baş soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
Bir miktar sıvı yağ
50 gr. Tereyağı

1 kaşık sıvı yağda soğanlar incecik doğranır ve hafif sarartılır. Mercimek ve et suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Mercimekler pişince makarna eklenir ve 1-2 taşım daha kaynatılır. Ayrı bir tavada dövülmüş sarımsak, salça, karabiber, kimyon ve nane tereyağı ile çorbanın üzerine sos olarak hazırlanır. Servis yapılacağı zaman bu sos kesme çorbanın üzerine gezdirilir. Dağ eriği ve kızılcık kurusu bir kapta 2 bardak su ile kaynatılarak özel lezzeti haiz ekşi hazırlanır. Arzu edildiği kadarı çorbaya eklenir. Sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:31483 • adı:Dağ Eriği Ekşili Kesme Çorbası (Bilecik) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:22