EKŞİLİ PIRASA ÇORBASI (NİĞDE)

6 adet ince pırasa
1 çay bardağı pirinç
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı salça
1 adet limon
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet limon

Salça yağla kavrulur. Sıcak su katılır. Sonra yıkanmış pirinç atılır. Bu arada pırasalar ufak doğranır. Kaynamakta olan çorbaya eklenir. Tuz da serpilir. Pırasalar yumuşamaya başlayınca limon suyu ilave edilir. Bir taşım daha pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:74661 • adı:Ekşili Pırasa Çorbası (Niğde) • gönderen:Romeo • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:10