ERİŞTELİ FASULYE ÇORBASI

1 kahve fincanı pirinç
1 su bardağı erişte
1 su bardağı kuru fasulye
1 adet kuru soğan
1 adet rende domates
1 yemek kaşığı salça
3 çorba kaşığı tereyağı
1 tavuk tablet
yarım demet maydanoz
tuz
karabiber

Fasulyeyi haşlayın. İnce doğranmış soğanı, rendelenmiş domates ve salçayı ilave ederek tereyağında kavurun. Üzerine 3 su bardağı su ve bulyonu katarak kaynatın. Fasulyeyi, pirinci ve erişteyi ilave edip karıştırın. Tuz ve karabiberi ekleyerek, sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Son olarak çorbanın üzerine kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

ML® Erişteli Ciğer Çorbası için tıklayın
ML® Erişteli Ciğer Çorbası (görsel)

© lezzetler.com tarif no:1150 • adı:Erişteli Fasulye Çorbası • gönderen:Gönül Hırsızı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:05