ERZURUM ÇORBASI

Malzemeler:
300 gr. kıyma
1 çay bardağı yıldız şehriye
1 adet kuru soğan,
1 kase yoğurt
1 yemek kaşığı salça
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
Nane
Karabiber
Pulbiber

Yapılışı:
Kıymayı tuz karabiber ve rendelenmiş soğanla yoğurun. Misket büyüklüğünde köfteler yapın. İki kaşık salça ve bir litre suyu kaynatıp köfteleri içine atın. Köftelerin pişmesine yakın şehriyeleri ekleyin. Diğer tarafta hazırladığınız sarımsaklı yoğurdu karıştıra karıştıra tencereye ekleyip ateşten alın.

© lezzetler.com tarif no:26902 • adı:Erzurum Çorbası • gönderen:Son yolcu • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:21