YOĞURT ÇORBASI (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 çay bardağı sıvı yağ
3 tepeleme yemek kaşığı un
Yarım kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
5 su bardağı su
1 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
Kuru nane
Tuz

Un ve sıvı yağ tencereye alınıp kavrulur. Üzerine ince kıyılmış soğan eklenir.
Biraz daha kavrulduktan sonra salçası eklenir ve karıştırılır.
Bu karışımın üzerine beş su bardağı su eklenir.
Bir kapta çırpılan yoğurt da tencereye eklenir.
Son olarak tuz ve iki diş ince kıyılmış sarımsak da tencereye eklenip iki taşım kaynatıldıktan sonra ocaktan alınıp kuru nane eklenir ve arzuya göre kıyma ve kavrulmuş bademle servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:127923 • adı:Yoğurt Çorbası (Mardin) • gönderen:genç fidan • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:52