KEREVİZ ÇORBASI

6 bardak tavuksuyu
1 su bardağı buğday
1 miktar tavuğuk
1 limon
1 su bardağı mısır
2 kaşık sıvı yağ
2 baş soğan

Kabukları soyulmuş doğranmış kerevizleri bir tencereye koyup, patates, pirinç, mercimek, ince kıyılmış maydanoz ilave edip pişirin. Mikserin kırıcı ayağıyla çorbayı püre haline getirin. Tuzu ilave edip süt ile çırpılmış yumurtayı koyun. Kırmızı biberli yağı üstünde gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:23260 • adı:Kereviz Çorbası • gönderen:sedan • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:35