HAMUR ÇORBASI

1 çay bardağı yeşil mercimek
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tarhana
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
7 su bardağı su
2 diş sarımsak
Kimyon, nane, tuz, karabiber
1 su bardağı erişte

Tencereye tereyağını koyup eritin. Üzerine rendelenmiş soğanı salçayı koyup karıştırın. Suyunu ve tarhanayı koyup kaynamaya bırakın. Bu arada yeşil mercimeği ayrı bir yerde 10 dakika haşlayıp süzün çorbaya ilave edin. Erişteleri de ufak ufak kırıp çorbanın içine koyun. Erişteler pişince çorbanın içine ezilmiş sarımsak ve baharatları koyup karıştırın. Ve sıcak sıcak servis yapın. Soğuk kış aylarında çok besleyici bir çorbadır ana yemek yerine geçebilir. İstenirse içine kavrulmuş kıyma da konabilir.

© lezzetler.com tarif no:71487 • adı:Hamur Çorbası • gönderen:erenler • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:12