KAZDAĞI ÇORBASI (BALIKESİR)

1 adet haşlanmış tavuk budu
1 su bardağı toz tarhana
3 adet sivri biber
3 adet domates
1 su bardağı haşlanmış nohut
250 gr. taze börülce
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz Pul biber

Börülceleri ufak ufak doğrayın. 2 su bardağı su ile haşlayın. Suyunu süzün ve soğutun. Tarhanayı bir saat bu su ile ıslatın. Tencereye küp doğranmış domatesleri, biberi, sarımsakları koyun soteleyin. Haşlanmış tavuk etlerini, börülceyi, ıslattığınız tarhanayı 4 su bardağı su ilavesi ile 15 dakika pişirin. Tuzu, nohutu ve pul biberi ilave edin. Zeytinyağını kızdırıp üzerine gezdirin, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:56688 • adı:Kazdağı Çorbası (Balıkesir) • gönderen:Proton Pompası • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:50