



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEŞ ÇORBASI (SİVAS)

Sivas Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Yarma, nohut ve yeşil mercimek pişirilir. Sonra keş ezilip onun içine katılır. Küçük kareler halinde kesilen hamurlar kaynamış suyun içine atılır. Pişince ezilmiş keş veya peskutan ilave edilir. Yüzüne yağda soğan, nane sokarıcı yapıp dökülür.

© lezzetler.com tarif no:38998 • adı:Keş Çorbası (Sivas) • gönderen:fincan • indirme tarihi:26.04.2024 - 08:00