KOKİNA ÇORBASI (AKSARAY)

200 gr lahana turşusu
1 diş sarımsak
1 soğan
400 gr parça kuzu kuşbaşı eti
2/3 çay bardağı pilavlık bulgur
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
4-5 su bardağı su veya et suyu
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Kuzu etini tencereye alın. Üzerine 4 su bardağı su ilave edip haşlayın. Ayrı bir tencerede sana yağını ısıtın. Üzerine yemeklik doğradığınız soğan ve sarımsağı ilave edip soteleyin. Haşladığınız eti ilave edip karıştırın. İnce kıydığınız lahana ve domates salçasını da ekleyip karıştırın. Bulgur, et suyu, tuz ve karabiber ilave edip kaynamaya bırakın. Orta ateşte 15 dakika pişirip sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:92612 • adı:Kokina Çorbası (Aksaray) • gönderen:aşina • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:02