NOHUTLU İŞKEMBE ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak İşkembe Çorbası
1 Adet domates
1 Su Bardağı Nohut (haşlanmış)
3 Adet yeşil soğan
5 Çorba Kaşığı zeytinyağı
5.5 Su Bardağı su

Bir tencerenin içerisine zeytinyağı koyun. Soğanları küçük küçük doğrayın ve hafif kavurun. Daha sonra doğradığınız küp domatesleri de ilave edip hafifçe çevirmeye devam edin. 4 su bardağı su da ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynayan suya nohutları ilave edin. 4-5 dakika kaynatmaya devam edin. Ayrı bir kapta 2 su bardağı su ile Bizim Mutfak İşkembe çorbasını karıştırın ve bu karışımı tencereye karıştırarak ilave edin. Kaynadıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirip ocağın altını kapatın. İsteğinize göre üzerine tereyağında yaktığınız toz kırmızı biberi ilave edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:56884 • adı:Nohutlu İşkembe Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:14