NOHUTLU VE ISPANAKLI YAYLA ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Yayla Çorbası
1 Su Bardağı Nohut (haşlanmış)
12 Yaprak ıspanak
1 Yemek Kaşığı Teremyağ

Bir tencerede Teremyağ'ı eritin. Ispanakları ince kıyıp yağın içine atın, hafif çevirin. 4 su bardağı su ilave edin ve kaynamaya bırakın. Su kaynadıktan sonra haşlanmış nohutu ilave edin. 3-4 dakika pişirin. Ayrı bir kapta 1,5 su bardağı ile karıştırdığınız Yayla çorbasını da tencereye ilave edip kaynatın. 10 dakika kısık ateşte pişirin.

© lezzetler.com tarif no:56867 • adı:Nohutlu ve Ispanaklı Yayla Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:28