PİRİNÇLİ PIRTİKE ÇORBASI (SİİRT)

2 kaşık margarin
1 bardak haşlanmış nohut
2 yemek kaşığı pirinç
500 gr ıspanak
1 kaşık biber salçası
1 tatlı kaşığı pulbiber
2 bardak sumaklı su
1 adet kuru soğan
Tuz

Yağı tencereye koyun. Yemeklik doğradığınız soğanı yağda güzelce kavurun. Salça ekleyin. Küçük doğradığınız ıspanakları, önceden ıslattığınız pirinci, pul biberi, haşlanmış nohutları ekleyin, karıştırın. Üzerine biraz da normal su ekleyin. Tuzunu ayarlayın ve pişmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:89147 • adı:Pirinçli Pırtike Çorbası (Siirt) • gönderen:alarm • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:38