SAKALA ÇARPAN ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

1 su bardağı yeşil mercimek
6 su bardağı su veya et suyu
2 soğan
1'er çorba kaşığı salça ve nane
katıyağ
3 çorba kaşığı un
2 tatlı kaşığı tuz
1 fincan erişte

Mercimekleri yıkayın, haşlayın ve suyunu süzün. Yağ ve salça ile birlikte ince doğranan soğanı kısık ateşte ara sıra karıştırarak kavurun. Unu da katıp bir iki defa daha çevirin. Mercimek, tuz ve suyu ekleyin. Kaynayınca erişteyi ilave edin. 15-20 dakika daha pişirin. İki çorba kaşığı yağı, nane ile kızdırıp çorbanın üzerine gezdirin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 21.04.2021

© lezzetler.com tarif no:23397 • adı:Sakala Çarpan Çorbası (Afyonkarahisar) • gönderen:VII.Murat • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:50