TERBİYELİ KURU BARBUNYA ÇORBASI

Etsuyu ile bir pirinç çorbası pişiriniz. Pişirme sırasında tatlı suda ıslatılıp süzülmüş kuru barbunya ile bir küçük parça kırmızı biber ilâve edip kaynatınız. Diğer tarafta bir kâseye 3 yumurta sarısıyla 1 kahve kaşığı hardal koyup çalkalayınız. Bir çorba kaşığı sirke ile sulandırınız. Sonra bu terbiyeyi çorbaya yedirip tuzuna dikkat ediniz. Derhal kâseye boşaltıp servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:52221 • adı:TERBİYELİ KURU BARBUNYA ÇORBASI • gönderen:Tvoli • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:17