TERBİYELİ ŞEHRİYE ÇORBASI

Malzeme:
1 çay bardağı şehriye
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1 çorba kaşığı un
3 su bardağı et suyu veya tavuk suyu
1 su bardağı yoğurt
1 yumurta sarısı
Tuz
Kuru nane

Yapılışı:
Yağda şehriyeyi ve unu kavurun. Et suyunu karıştırarak ilâve edin. Şehriyeler pişince tuzunu katın. Tencereyi ocaktan alın. Ayrı bir kapta yoğurt ve yumurta sarısını çırpıp içine biraz çorba suyundan ilâve edin. Bu karışımı karıştırarak çorbaya katın. Servis yaparken kâselerin üzerine nane serpin.

ML® Şehriyeli Tavuk Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:22613 • adı:TERBİYELİ ŞEHRİYE ÇORBASI • gönderen:senfoni • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:42