ZİLİF ÇORBASI (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

250 gr mercimek
1 su bardağı bulgur
1 çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet sakız kabağı
1/2 kg yeşil fasulye
3 adet domates
2 adet yeşil biber
1 adet kuru soğan
1 litre su
Tuz

Bir tencerede doğranmış soğan kavrulur, Üzerine salça eklenir. Karışım sulandırılıp kaynatılır. Bu sırada ayrı bir tencerede mercimek haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür içinde karışırndan tencereye atılır. Üzerine bulgur ilave edilir. Pişmeye bırakılır sebzeler ince ince doğranır. Bu karışımda tencereye atılır. Yaklaşık 1 saat süre içinde bolca suda pişirilir. Çorba kıvamına gelince servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:103743 • adı:Zilif Çorbası (Adana) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:18