ANNEMİN KIŞ ÇORBASI

1'er adet havuç, patates, soğan
1 tutam köri
4 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı un
6 su bardağı et suyu
Yarım limon suyu
Tuz ve karabiber

Soğan ince kıyılır, yağda pembeleştirilir. Üzerine küp doğranmış havuç ve patates katılır. Birkaç kez çevirdikten sonra un ve köri katılır. Biraz daha kavrulur. Tuz, karabiber, limon suyu ve et suyu ilave edilir. Kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır. 10 dakika daha kaynatılır. Ateşten alınır, sıcak tüketilir.

© lezzetler.com tarif no:20867 • adı:Annemin Kış Çorbası • gönderen:annebebek • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:21