APAK ÇORBA

1 çay bardağı arpa şehriye
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kase yoğurt
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Su tencereye bırakılır, ateşe yerleştirilir. Biraz tuz ilave edilir, kaynamaya başlayınca şehriye eklenir, yumuşayana kadar pişirilir. Diğer yanda yoğurt, un çırpılır, biraz kaynayan sudan eklenir, sonra kaynayan suya birden katılır. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Servis sırasında eritilmiş tereyağı gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:90521 • adı:Apak Çorba • gönderen:tatlı kaşığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:15