BAHARATLI BİBERLİ ÇORBA (MULLA-GA-TANİ)

Malzeme
- 2 yemek kaşığı sıvı Sana
- 2 tatlı kaşığı çekilmiş karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay Kaşığı hardal tohumu
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet kırmızı kuru acıbiber (bütün)
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1/2 çay kaşığı zerdaçal
- 2 diş sarımsak
- 300 ml. Domates suyu
- 2 adet limon suyu
- 120 ml. Sıcak su
- 1/2 çay kaşığı kişniş
- Tuz

Hazırlanışı
Kuru soğanı ayıklayıp, rendeleyiniz.
Sarımsakları ayıklayıp, kıyınız.
Derin bir tencerede 2 yemek kaşığı sıvı Sana?yı kızdırıp, kuru soğanı pembeleşinceye kadar kavurunuz.
Daha sonra içine sarımsak, karabiber, kimyon, hardal tohumu, kırmızı biber, köri, serdaçal iyice sote ediniz.
Ateşin altını kısıp, domates suyu, su, limon suyu ve tuzu ilave edip, 10 dakika kaynatınız.
Servis tabağına alıp, kişniş ile süsleyip sıcak olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:29053 • adı:Baharatlı Biberli Çorba (Mulla-Ga-Tani) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.05.2024 - 00:59