BAHÇIVAN ÇORBA

1 çay bardağı tel şehriye
3 adet domates
2 adet sivri biber
6 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı

Domates rendelenir, biber çok ince kıyılır. Tencereye yağ konur, orta ateşte eriyince biber atılır. Biber yumuşayınca domates eklenir. Tuz, şehriye ve et suyu atılır. Şehriye şişene kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:89581 • adı:Bahçıvan Çorba • gönderen:bahçıvan teyze • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:18