BEZELYELİ DÜĞÜN ÇORBASI

300 gr kuzu kuşbaşı
1 su bardağı konserve bezelye
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı sıvıyağ
6 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Et kuşbaşından daha küçük doğranır, üzerine su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Un ve yağ pembeleştirilir. Üzerine soğuk et suyu ilave edilir. Kaynamaya başlayınca tuz, süzülmüş bezelye ve et eklenir. Bir taşım kaynatılır. Sıcak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:58994 • adı:Bezelyeli Düğün Çorbası • gönderen:ümran • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:22