BÖRÜLCELİ ÇORBA

Yarım kg. börülce
100 gr. kıyma
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı tarhana
10 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı yoğurt
Yarım çorba kaşığı salça
3 diş sarımsak
tuz
karabiber

3 çorba kaşığı sıvıyağla kıyma kavrulur, üzerine bir parmak eninde doğranmış börülce katılır, bir su bardağı soğuk suyla karıştırılmış tarhana, tuz ve karabiber ilave edilir. Börülceler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirilir, pişmesine yakın yoğurt, sarımsak, bir su bardağı su karışıma katılır, sıcak et suyu eklenir, bir taşım kaynatılır, servis yapılacağı sırada üzerine 3 çorba kaşığı sıvıyağ ve salça kızdırılır gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:16414 • adı:Börülceli Çorba • gönderen:Fazilet • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:32