DÖVMELİ ÇORBA

Gerekli Malzemeler:
Nohut (1/4 su bardağı)
Dövme (1/2 su bardağı)
Kuru soğan (1 adet)
Mercimek (1/2 su bardağı)
Domates (1 adet)
Tereyağı (2 çorba kaşığı)
Salça (1 çorba kaşığı)
Pul biber
Nane
Tuz (yeterince)
Su (7 su bardağı sıcak su)

1+1/4 su bardağı nohutu, 1/2 su bardağı mercimeği ve 1/2 su bardağı dövmeyi bir gün önceden soğuk suya koyun ve yumuşayana kadar bekletin.
Tencereye 7 su bardağı sıcak su koyun ve ıslattığınız nohutları, dövmeleri ve mercimekleri tencereye ekleyin. Hepsini birlikte kaynatmaya devam edin. Bu sırada 2 adet soğanı küp küp doğrayın. Tenceredeki su bir taşım kaynayınca doğradığınız soğanları da içine atın.
Sosun hazırlığı: Bir tavada 2 çorba kaşığı tereyağı eritin ve kızdırın. Bu sırada 2 adet domatesi küçük küpler halinde kesin. Kestiğiniz domatesleri, ardından yeterince nane ve pul biber, 1 çorba kaşığı salçayı tavaya ilave edin. Domates ve salça iyice eriyene kadar, yaklaşık 3-4 dakika kaynatın.
Tenceredeki çorba 15-20 dakika kaynattıktan sonra hazırladığınız sosu tencerenin içine dökün. Tencereyi orta ateşte 15 dakika daha kaynatın. Çorbanız hazır.

© lezzetler.com tarif no:46993 • adı:Dövmeli Çorba • gönderen:felamur • indirme tarihi:16.04.2025 - 15:23