ERİŞTE ÇORBASI (ADANA)

Ceyhan Belediyesi

3/4 su bardağı mercimek
2 su bardağı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı biber salçası
1/2 çorba kaşığı kuru nane
1 adet limon

Unu bir tepeye eleyiniz. Yoğurarak hamur haline getiriniz. Hamur bir müddet bekletilir ve oklava ile 3-4 mm kalınlığında yufkalar açılır. Açtığınız yufkaları uzun şeritler halinde kesiniz ve şeritleri üst üste koyarak küçük küçük doğrayınız.



© lezzetler.com tarif no:139136 • adı:Erişte Çorbası (Adana) • gönderen:burdur'lu • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:10