



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## FRANCALALI ÇORBA

BEŞ, altı santim çapında, ince uzun francalalar yarımşar santim genişlikte küçük dilimler halinde doğandıktan sonra kızgın zeytinyağında iki tarafları adamakıllı kızarmış hale getirilir. Çukur tabaklara 6'şar dilim francala, onların ortasına da bir tane çiğ yumurta, kırıldıktan sonra konur. Hem yumurtanın, hem de francalaların üzerlerine rendelerimış kaşar peyniri ile karabiber ve tuz serpilir. Et suyu, (veya tavuk suyu) iyice kaynatıldıktan sonra bu çukur tabağa, francala dilimlerinin ve yumurtanın üzerine dökülür. Sıcak sıcak servis yapılır.

---

© lezzetler.com tarif no:87444 • adı:FRANCALALI ÇORBA • gönderen:Turhan Tapucu • indirme tarihi:20.09.2024 - 23:07