GENDİME ÇORBASI

1 su bardağı haşlanarak pişmiş aşurelik buğday
1 çay bardağı yoğurt
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
Yarım paket margarin
1 tatlı kaşığı kuru nane
Tuz
1 çay kaşığı kırmızıbiber

Çukur bir kabın içine unu, yoğurdu, yumurtayı koyup, çırpma teli ile iyice çırpın. 1 bardak su ilave edin ve sonra buğdayın üzerine boşaltıp karıştırın. Biraz kaynatın, tuzunu koyup, ateşten alın. Bir tavaya yağı koyup kızdırın. İçine naneyi, kırmızıbiberi koyup, bir-iki salladıktan sonra çorbanın üzerine boşaltıp servis yapın.

Not: İsteğe göre kızgın yağ, çorbanın üzerinde kaşıkla gezdirilebilir.

ML® Kendim Çorbası için tıklayın



Fotoğraf "sabahtan" tarafından gönderildi. 03.11.2020

© lezzetler.com tarif no:11592 • adı:Gendime Çorbası • gönderen:sinan • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:18