# HÜNKAR ÇORBASI

1 adet bayat ekmek
1 su bardağı süzme yoğurt
4 su bardağı etsuyu
1 dolu çorba kaşığı margarin
tuz

Yoğurt ve ufalanmış bayat ekmek içi karıştırılır, bir gece bekletilir, ertesi günü üzerine yavaş yavaş et suyu katılarak karıştırılır. Tuz eklenir, pişirilir. Servis yapılacağı sıra, margarin ve kırmızı biber karıştırılır, çorbanın üzerine gezdirilir.

ML® Hünkâr Halkası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:15748 • adı:Hünkar Çorbası • gönderen:Hayat • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:50