



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARA AŞ ÇORBASI (KARS)

Mercimek haşlanır, içine küçük doğranmış patates ve bulgur eklenir. Yeterli miktarda su ile pişirilir. Tavada soğanlar pembeleştirilir, içerisine reyhan atılır, pişen çorbanın üzerine dökülür.

---

© lezzetler.com tarif no:139449 • adı:Kara Aş Çorbası (Kars) • gönderen:Abbas Y. • indirme tarihi:19.09.2024 - 06:21