KIŞ ÇORBASI

2 adet pırasa
2 adet havuç
2 adet soğan
Biraz ıspanak
4 diş sarımsak
2 adet patates
1 limon
Yarım kaşık salça
Nane
Yarım bardak ayçiçek yağı
6 bardak et suyu

Pırasaları ince ince doğrayın, havucu ve soğanı da doğrayıp beraber yağda kavurun. Patatesleri de ufak ufak doğrayıp ilave ettikten sonra ıspanağı yıkayıp, doğrayın ve ilave edin. Biraz daha kavurup salçayı katın ve biraz karıştırın. Et suyunu katıp sarmısağı da ilave ederek kaynatın. Naneyi de ilave ettiğinizde çorbanız hazırdır. (Sevenler için baharat katarak acılı da yapabilirsiniz)

© lezzetler.com tarif no:24727 • adı:Kış Çorbası • gönderen:karadoğan • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:21