KİŞNİŞLİ SEBZE ÇORBASI

300 gr. kemikli et
1 kâse yoğurt
250 gr ıspanak
Orta boy havuç
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 fincan pirinç
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı kişniş
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Tuz

1- Akşamdan suda beklemiş, suyu süzülmüş nohut tencereye koyulur. Kemikli et, su ve tuz ilave edilip pişmeye bırakılır. İyice pişince ateşten alınıp etler sudan çıkarılır.
2- Etler soğutulup kemiklerinden ayrılır. Et parçalan tekrar tencereye konulup tencere ateşe oturtulur.
3- Ayıklanmış mercimek ve pirinç yıkanıp çorbaya katılır.
4- Havuç rendelenip çorbaya ilave edilir.
5- Ispanaklar bol suda yıkanıp iyice olarak doğranır. Çorba pişmeye yakın ıspanaklar ilave edilir. Pişince kişniş ve kimyon ilave edilir.
6- Bir tavada yağ ve kırmızıbiber kızdırılıp çorbanın üzerinde gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:25177 • adı:Kişnişli Sebze Çorbası • gönderen:artist • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:06