KIYMALI ENGİNAR ÇORBASI

200 gram enginar
1 adet soğan
2 çorba kaşığı un
50 gram kıyma
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı sıyağ
5 adet yeşil soğan
6 su bardağı su
Biraz tuz

Rendelenmiş soğanı ve kıymayı yağda kavurun. Üzerine ince kıyılmış enginarları ekleyip karıştırmaya devam edin. Suyunu ilave edip 5 dakika pişmeye bırakın. Ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırpın. Tenceredeki suyun içinden bir kepçeyle alarak üzerine dökün. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Kıyılmış yeşil soğanı katın.



© lezzetler.com tarif no:98353 • adı:Kıymalı Enginar Çorbası • gönderen:yılgın • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:29