KULÜP ÇORBASI

1 çay bardağı tel şehriye
2 su bardağı su
1 kahve fincanı un
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
7 su bardağı tavuk suyu
Tuz

Kaynar suya tel şehriye atılır, 10 dakika pişirilir. Diğer tencereye tereyağı, ayçiçek yağı ve un konur. Bir kaç dakika kavrulur. Üzerine tavuk suyu, tuz ve haşlanmış şehriye eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:147291 • adı:Kulüp Çorbası • gönderen:akraba • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:11