



KURU BÖRÜLCE ÇORBASI (AYDIN)

Aydın Valiliği

- 1 fincan zeytinyağı
- 1 su bardağı yarılmış ya da dövülmüş kuru börülce
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı tatlı kırmızı toz biber
- 5 su bardağı su

Ocak üzerine alınan derin tencereye zeytinyağı konularak, domates salçası ilave edilir. Hafifçe kavrulan bu karışıma kırmızı toz biber eklenerek, su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Kaynayan salçalı suya havanda dövülen börülceler atılır. Bir başka kaptaki un sulandırılarak homojen hale getirilir. Sulandırılmış un börülceli karışımın üzerine ilave edilerek, kıvam alana kadar ağır ateşte pişirilir. Sıcak servis edilir. Tercihen üzerine kuru biber atılabilir.

