LABADA ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

İri bulgur 38 gr / ½ çay bardağı
Labada otu 400 gr / 1 demet
Kuru soğan 170 gr / 2 adet (orta boy)
Limon 75 gr / ½ adet
Domates salçası 30 gr / 2 yemek kaşığı
Buğday unu 30 gr /2 yemek kaşığı
Yoğurt 70 gr /2 yemek kaşığı
Yumurta 60 gr / 1 adet
Su 2400 ml / 12 su bardağı
Ayçiçeği yağı 30 ml /3 yemek kaşığı
Karabiber 1 gr / 1 çay kaşığı
Tuz 8 gr / 2 tatlı kaşığı

Kuru soğan yemeklik doğranır ve pembeleşinceye kadar kavrulur.
Labada ince ince kesilir ve kuru soğanın üzerine eklenip kavurmaya devam edilir.
Üzerine domates salçası eklenir, kavurmaya devam edilir.
Su eklenerek kaynamaya bırakılır.
Kaynamaya başlayınca içerisine bulgur ilave edilir.
Diğer yanda terbiye için un, yoğurt, yumurta ve limon suyu karıştırılır.
Bulgur pişince terbiye eklenir.
5 dakika kaynadıktan sonra baharatları ve tuzu ilave ederek 3 dakika daha kaynatılır ve servis edilir.

Not: Labadanın kanı ve bağırsakları temizlediği, aynı zamanda yapraklarının bedeni güçlendirici etkisi olduğu ifade edilir.

© lezzetler.com tarif no:135984 • adı:Labada Çorbası (Meriç Edirne) • gönderen:büyükanne • indirme tarihi:19.04.2025 - 06:23