LAKİŞE ÇORBASI (SİVAS)

1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
Tuz
Su
Hamuru İçin:
1 su bardağı un
Tuz
Su
Üzeri İçin:
1 soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
100 gram kıyma
1 Çorba kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimeği tencereye alın. Üzerine tuz ve su ilave edin ve suyu kaynamaya bırakın. Hamuru için 1 su bardağı unu bir kaba alın. Üzerine 1 çay kaşığı tuz ve su ilave edip hamuru yoğurun. Hamuru merdane ile açın. Açtığınız hamuru boyuna ve enine kesin. Tencere kesme hamurları ilave edin. Üzeri için ise 1 adet soğanı yemeklik kesin. Tavaya sıvı yağı alın ve soğanı kavurun. Daha sonra üzerine domates salçası 100 gr. kıyma ve yağı ilave edip kavurun. Kıymalı harcı tencereye dahil edin ve kaynamaya bırakın. Daha sonra çorbayı servis tabağına alın ve sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:120240 • adı:Lakişe Çorbası (Sivas) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.04.2024 - 00:53