NOHUTLU DOMATES ÇORBASI

1 su bardağı nohut
10 adet domates
1 adet kırmızı biber
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı

Domates, biber ve soğan kabaca doğranır. Bir tencereye konur. Üzerine tuz eklenir ve tamamen şeklini kaybedene kadar pişirilir. Sonra süzgeçten geçirilir. Tencereye tekrar konur. Soğuk suyla karıştırılmış un, yağ ve haşlanmış nohut katılır. Kaynama noktasına gelene dek pişrilir.

© lezzetler.com tarif no:41841 • adı:Nohutlu Domates Çorbası • gönderen:korel • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:18