NOHUTLU PİRPİRİM ÇORBASI

1 demet semizotu (pirpirim)
1 su bardağı nohut
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
8 su bardağı et suyu
2 tatlı kaşığı tuz

Nohut akşamdan ıslatılır, ertesi günü haşlanır. Semizotu yıkanır ve çok ince kıyılır. Tereyağı ve un kavrulur. Üzerine et suyu, tuz eklenir, karıştırılır. Kaynayınca semizotu atılır. 10 dakika piştikten sonra nohut ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılır ve ateşten alınır.

© lezzetler.com tarif no:56386 • adı:Nohutlu Pirpirim Çorbası • gönderen:edessa • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:54