ÖDEM ATICI ÇORBA

http://www.hurriyet.com.tr

2 adet kabak
1 adet kapya biber
Yarım orta boy soğan
Yarım havuç
2 yemek kaşığı haşlanmış mercimek
Yarım limon
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Tüm malzemeleri yıkayın ve iri parçalar halinde kesip tencereye koyun. Üzerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı koyun. Malzemelerin üstüne gelinceye kadar su ekleyin, pişirmeye bırakın. Pişen sebzeleri mutfak robotundan veya blender'dan geçirilerek çorba kıvamına gelinceye kadar karıştırın.

© lezzetler.com tarif no:141475 • adı:Ödem Atıcı Çorba • gönderen:bekar sofrası • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:28