OSMANİYE MEŞHUR ÇAKILDAKLI ÇORBASI

500 gr biber
2 adet patates
500 gr nohut
500 gr patlıcan
500 gr yeşil fasulye
500 gr domates
500 gr dövme
3 kaşık sana klasik
2 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı nane
3 yemek kaşığı limon suyu

Biber, patlıcan, fasulye ve domates ufak ufak doğranır.Dövme ve nohut iyice yıkanır. Isıtılmış su tencereye aktarılır. Bu malzemeler piştikten sonra sarımsak dövülür. Salça, nane ve yağ karıştırılıp tavada kavrulur, limon suyu Çorbanın üzerine dökülür ve çakıldaklı çorbamız yemeğe hazır olur.

© lezzetler.com tarif no:87329 • adı:Osmaniye Meşhur Çakıldaklı Çorbası • gönderen:mülazım bey • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:49