OT ÇORBASI

50 gr margarin
1 adet taze soğan
1 adet patates
1 yemek kaşığı pirinç
1 adet yumurta
1 demet ısırganotu
1 tutam yuz
1 tutam karabiber

Etler kuşbaşından da küçük doğranır ve haşlanarak pişirilir, yağ ilave edilir soğanla birlikte kavrulur. Daha sonra patates, pirinç tuz karabiler ve su ilave edilerek (çorba kıvamında) pişirilir. Konulan malzemeler piştikten sonra doğranmış olan ısırgan ilave edilir. Kaselere konulan çorbanın üzeri haşlanmış yumurta ve dereotu ile süslenir ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:102558 • adı:Ot Çorbası • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:58