SAKALA ÇARPAN ÇORBASI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

100 Gr Yeşil Mercimek
1,5 Lt Et Veya Tavuk Suyu
2 Orta Boy Kuru Soğan
30 Gr Salça
120 Gr Terayağı
90 Gr Un
2 Tatlı Kaşığı Tuz
50 Gr Erişte
1 Yemek Kaşığı Kuru Nane

Mercimekler yıkanır, haşlanır ve suyu süzülür.
Ayrı bir yerde ince ince doğranan soğan, 2 yemek kaşığı yağ ve salça ile birlikte kısık ateşte karışrılarak kavrulur.
Un katılarak biraz daha kavrulur.
Mercimek, tuz ve et suyu eklenir kaynayınca erişte ilave edilir.
15-20 dakika daha pişirilir.
2 yemek kaşığı tereyağı ayrı bir tavada eritilir içersine kuru nane eklenir ve çorbanın üzerine ilave edilerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:150485 • adı:Sakala Çarpan Çorbası (Afyonkarahisar) • gönderen:mavi uçurtma • indirme tarihi:02.05.2024 - 18:04