SEBZELİ YARMA ÇORBASI

1 çay bardağı yarma
Yarım çay bardağı nohut
1 sap pırasa
1 adet kırmızı biber
2 adet yeşil sivri biber
3 diş sarımsak
1 tutam maydanoz
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı nar ekşisi
Tuz
Karabiber

Haşlanmış yarma ve nohut tencereye alınır, üzerine 4 bardak su konarak kaynamaya bırakılır.
Pırasa ince ince kıyılır, tavaya alınır, biraz yağ ilavesiyle sotelenir.
Üzerine doğranmış kırmızı biber, yeşil biber ve sarımsak ilave edilerek sotelenmeye devam edilir.
Salça, pul biber ilave edilir, bir süre daha kavrulur.
Kavurduğumuz sebzeli karışım, kaynayan buğday ve nohutun üzerine ilave edilir. 5 dakika daha bu şekilde pişirilir.
Son olarak kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve nar ekşisi de ilave edilir, birkaç taşım kaynatılarak, servise sunulur.



© lezzetler.com tarif no:132186 • adı:Sebzeli Yarma Çorbası • gönderen:İ • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:02