SICAK YUVA ÇORBASI

1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı tarhana
1 çay bardağı tel şehriye
1 adet ufak kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ
8 su bardağı tavuk suyu

Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca rendelenmiş soğan atılır, bir kaç dakika sonra salça eklenir. Kokusu çıkana kadar kavrulur. yıkanmış mercimek, şehriye ve tarhana katılır. Tuz ve tavuk suyu eklenir. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Kaynayınca ateş kısılır ve 10 dakika daha kaynatılır.

© lezzetler.com tarif no:129127 • adı:Sıcak Yuva Çorbası • gönderen:murat abi • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:15