ŞİP ŞAK ÇORBA

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 adet havuç
1 adet soğan
1 adet patates
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Sebzeler doğranır, mercimek yıkanır ve düdüklüye atılır, 2 parmak geçecek kadar su konur. Yaklaşık 15 dakika haşlanır. Sonra blenderden geçirilir. Üzerine yağ, tuz ve kıvama gelene kadar su konur, bir taşım kaynatılır.

© lezzetler.com tarif no:71309 • adı:Şip Şak Çorba • gönderen:nevbahar • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:47