SÜTLÜ BRÜKSEL LAHANASI ÇORBASI

Yarım kg brüksel lahanası
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 adet yumuera
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Brüksel lahanaları bir kaç parçaya kesilir, düdüklüye bırakılır. Üzerine su konur ve kapak kapatılır. Yaklaşık 12 dakika haşlanır. Sonra blenderden geçirilir. Başka bir kapta süt, yumurta ve un iyice çırpılır, çorbaya ilave edilir. Tekrar ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tuz ilave edilir.

© lezzetler.com tarif no:105104 • adı:Sütlü Brüksel Lahanası Çorbası • gönderen:yeşil yaprak • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:28