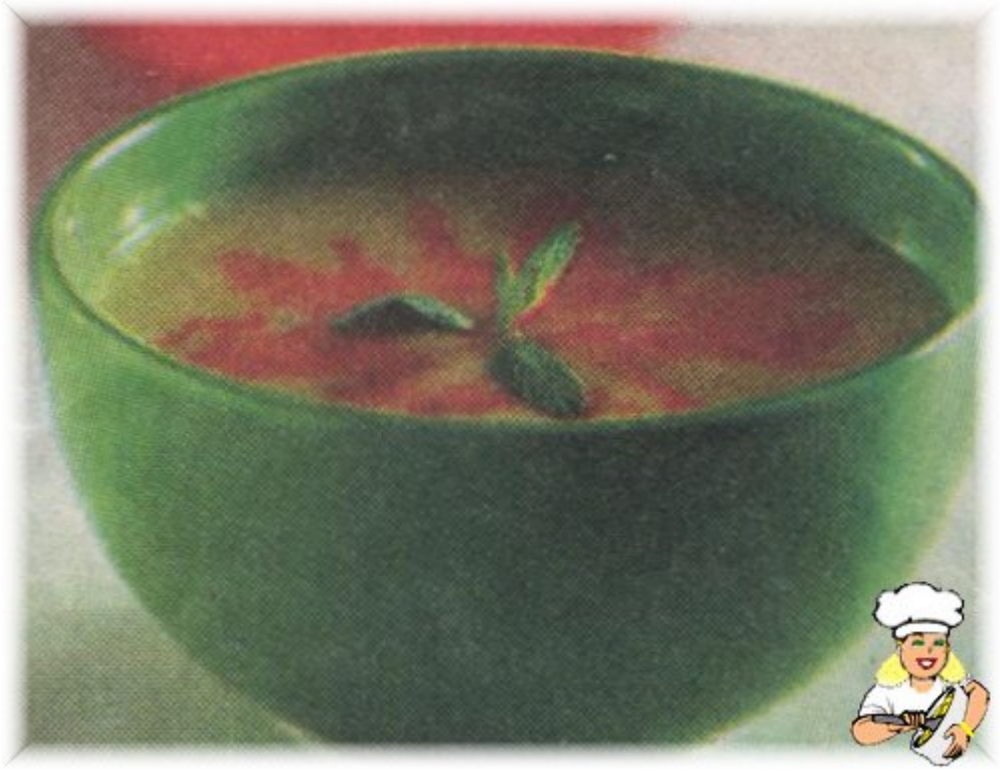
SÜTLÜ PAZI ÇORBASI

10 adet pazı yaprağı
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Un, tereyağı ve sıvıyağ sararana kadar kavrulur. İnce kıyılmış pazı ilave edilir. Solana kadar kavrulur. Sıcak süt ve su konur, karıştırarak bir taşım pişirilir. Kesilmemesi için en son tuz eklenirve ateşten alınır.



© lezzetler.com tarif no:100239 • adı:Sütlü Pazı Çorbası • gönderen:feri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:34