TANDIR ÇORBASI (KONYA)

Mercimek, nohut, fasulye, bulgur, pirinç, kuru kıyma, bol kırmızıbiber, kurutulmuş yeşil biber, salça, su ve yağ çömleğe koyulur, tandırın dibine yerleştirilerek pişirilir.

Not: Günümüzde bakliyatlar haşlanarak normal tencere ve ocakta pişirilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:139483 • adı:Tandır Çorbası (Konya) • gönderen:bahar coşkun • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:02