# TAZE BAKLALI OT ÇORBASI

THY Skylife

Malzemesi:
100 gr ince doğranmış taze bakla
1/2 demet doğranmış radika
1/2 demet turp otu
2 adet taze sarımsak
1/2 demet ısırgan
1 adet ince doğranmış rezene
2 adet taze soğan
1 yemek kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 litre su
100 gr tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1/2 yemek kaşığı taze kişniş

Terbiyesi İçin:
2 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı yoğurt
2 adet yumurta sarısı
yarım limon suyu

Hazırlanışı:
Tereyağı, tencerede eritilip rezene, sarımsak ve taze soğanla birlikte 2 – 3 dakika kavrulur. Otlar ilave edilerek 2 dakika karıştırılıp tuz , biber ve suyu eklenir. 15 dakika orta ateşte pişirilir. Terbiye malzemesi karıştırılır. Çorbanın suyundan 2 kepçe alınarak iyice karıştırıldıktan sonra yavaş yedirilerek çorba kıvamına getirilir. Bir taşım kaynatıp üzerine gelen köpük alınır. Tavada 1 yemek kaşığı tereyağı eritilip 1/2 yemek kaşığı taze kişniş ve 1 çay kaşığı toz kırmızı biberi karıştırılarak çorbanın üzerine katılır. Servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:36099 • adı:Taze Baklalı Ot Çorbası • gönderen:Cankat • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:26