TERBİYELİ BUĞDAY VE NOHUT ÇORBASI

1/2 bardak buğday
1/2 bardak nohut
500 gr kuzu gerdan
5 bardak et suyu
2 orta boy soğan
4 kaşık tereyağı
1 çorba kaşığı un
2 adet yumurta sarısı
1 adet limon suyu
2 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı çekilmiş karabiber

Bir gün öncesinde ıslatılmış buğdayı ve nohutu ayrı kaplarda 40 dakika kaynatın. Malzemeler kaynarken bir tencereye 1.5 lt su, 1 soğan, 1 tatlı kaşığı tuz ile etleri koyup 1 saat pişirin. Et suyu ile ayıklanmış etleri çorbayı pişireceğimiz tencereye aktarın. Kaynamış buğday, nohutu ve malzemeyi 1 saat pişirin. Çorbanın pişmesine yakın soğanları kavurup çorbaya ilave edin. Yumurta sanlarını unla çırparak limon suyu ekleyin. Bu terbiyeyi kaynamakta olan karışıma ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:61289 • adı:Terbiyeli Buğday ve Nohut Çorbası • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:12