TIKLIYE ÇORBASI (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

2 su bardağı nohut
Yarım kg kemikli et
1 çay bardağı pirinç
2 çorba kaşığı nane
1,5 kg yoğurt
Tuz

Et, nohut haşlanır, Pirinç ilave edilerek pişirilir, İyice çırpılmış yoğurt üzerine dökülür. Karıştırılır, üzerine nane serpilir. İsteğe göre üzerine eritilmiş tereyağı eklenir.

© lezzetler.com tarif no:103683 • adı:TIKLIYE ÇORBASI (Adana) • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:16