



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURŞU ÇORBASI

5 bardak turşu suyu
10 tane ince kıyılmış acı biber turşusu
1 yemek kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı mısır unu
1 tane orta boy soğan

Tenceremize yağı koyuyoruz. Soğanımızı kavuruyoruz turşu suyunu ilave ediyoruz. Ardından ince kıyılmış acı biber turşumuzu ve tuzumuzu ilave ediyoruz. Kaynayana kadar bekliyoruz .Kaynadıktan 5 dk sonra mısır unumuzu ilave ediyoruz 5 dk daha kaynadıktan sonra servisimize hazır.

Not: Acı biber turşusu olması çorbamıza acılık verecektir fakat bu tat hastalıklara birebir savaşıdır. Mısır unumuzu az az ilave etmeliyiz birden ilave edersek veya unu eklerken karıştırmazsak çorbanın içinde topaklanma olabilir.