YALOVA ÇORBASI

400 gr lahana yaprağı
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1/2 su bardağı iri bulgur
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı biber salçası
50 gr yağ
Tuz
Karabiber
1,5 litre kemik suyu
4 yemek kaşığı sirke
Üzeri için:
Sumak
Pul biber

Tencereye yağı koyup üzerine soğanı doğrayın.
Lahanaları oldukça ince ama uzun olmayan şekilde doğrayın (uzun olarak doğrayıp küçültün)
Soğan biraz kavrulunca üzerine salçayı ekleyip bir iki dakika kavurun, üzerine haşlanmış yeşil mercimeği ekleyin.
Lahanayı ve et suyunu ekleyip en son bulguru ekleyin.
Tuzunu karabiberini ve sirkeyi ilave edip orta ateşe alarak bulgur ve lahana yumuşayıncaya kadar pişirin.
Yaklaşık 30 dakika daha sonra servise sunabilirsiniz.
Üzerine sumak tavsiyemdir, acı severseniz onu da ekleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:135650 • adı:Yalova Çorbası • gönderen:kuru soğan • indirme tarihi:07.05.2024 - 04:23