YARMALI DURU ÇORBA

1 su bardağı aşurelik yarma
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı tavuk suyu

Yarma akşamdan ıslatılır, ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır, suyu süzülür. Soğan çok ince doğranır, tencereye atılır, tereyağı eklenir ve pembeleşene kadar kavrulur. Tuz ve tavuk suyu katılır. Yarma da eklenir, bir taşım kaynatılır. Sıcak olarak sofraya getirilir.

© lezzetler.com tarif no:124273 • adı:Yarmalı Duru Çorba • gönderen:bakış açısı • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:57