YAVAN ÇORBASI

1 çay bardağı mercimek
1 su bardağı aşurelik buğday
1 çay bardağı kuru fasulye
1 çay bardağı nohut
2 yemek kaşığı kavurma
2 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
4 adet soğan
2 yemek kaşığı kırmızı pulbiber
1 çay kaşığı tuz
8 su bardağı su

Buğday, fasulye, mercimek ve nohutu yıkayıp pişirmeden bir süre önce ıslatın. Tencereye su ile beraber ilave ederek karıştırmadan kaynatın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 50 dakika pişirin. Diğer tarafta soğanları ince ince doğrayın. Kavurma ve tereyağı ile karıştırarak kavurup salça, kırmızı biber ve tuz ekleyin. Pişirdiğiniz dövme, fasulye, mercimek ve nohuta hazırladığınız salçalı karışımı ilave ederek bir taşım kaynattıktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:3367 • adı:Yavan Çorbası • gönderen:Kezban • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:20