YOĞURTLU UN ÇORBASI

3 çorba kaşığı un
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Kırmızı pulbiber
Karabiber
Tuz
3 su bardağı su

Zeytinyağını tencereye koyup üzerine unu ve yoğurdu ekleyerek kavurun. Kavrulduktan sonra üzerine suyu, tuz ve karabiberi ilave edip 20 dakika pişmeye bırakın. Ayrı bir tavada kırmızı pul biberi tereyağında yakın ve çorbanın üzerine dökerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:64986 • adı:Yoğurtlu Un Çorbası • gönderen:Aydın havası • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:17