YULAF ÇORBASI

https://www.corbatarifi1.com/CorbaTarifi/576241813/yulaf-corbasi.html

2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
1 çay bardağı yulaf
1 su bardağı süt
5 su bardağı su
Tuz, karabiber
1 çay bardağı muskat

Kuru soğanı yağda kavurun.
Sarımsağı ekleyin, soteleyin.
Yulafı, baharatları ilave edin kavurun.
Suyu ve sütü ekleyin, karıştırarak pişirin.



© lezzetler.com tarif no:95253 • adı:Yulaf Çorbası • gönderen:CorbaciAyselUsta • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:11