YULAFLI MERCİMEK ÇORBASI

4 bardak su
3 kaşık yulaf ezmesi
2 kaşık yeşil mercimek
1 çay bardağı süt
1 kaşık tarhana
2 diş sarımsak
1 kaşık yoğurt

Su, süt, tarhana ve yoğurdu karıştırarak pişirin. Haşlanıp süzülmüş yeşil mercimeği ve yulaf ezmesini ilave edin.10 dakika kadar kaynatın, doğranmış sarımsağı ekleyip ocaktan alın.

© lezzetler.com tarif no:109324 • adı:Yulaflı Mercimek Çorbası • gönderen:Kantocu • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:51