YUVALAMA ÇORBASI

1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
1 su bardağı et suyu
100 gr. kıyma
1 adet yumurta
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı sirke
Tuz, karabiber ve nane

Kıyma, yumurta, tuz ve karabiberi yoğurup minik köfteler yapın. Unu, tereyağında kavurun. Üzerine süt ve et suyunu ekleyip karıştırın. Bir taşım kaynatıp hazırladığınız köfteleri içine koyun. Üzerine altı su bardağı su koyarak pişirin. Ocaktan alıp sirke ve kuru nane ekleyin.

© lezzetler.com tarif no:107125 • adı:Yuvalama Çorbası • gönderen:BEYAZ BALİNA • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:54