YÜZ AKI ÇORBASI

1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı un
1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 çay bardağı pilavlık bulgur
1 çay bardağı pirinç
1 adet adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
2 litre su

Düdüklü tencereye sıvıyağ ve un konur, 3-4 dakika kavrulur. Sonra salça, nane, kimyon eklenir, bir kaç tur çevrilir. Daha sonra kıyılmış soğan, yıkanmış mercimek, bulgur ve pirinç ilave edilir. Tuz ve su ilave edilir. Düdüklünün kapağı kapatılır. Pim çıktıktan sonra ateş kısılır ve 17 dakika pişirilir. Çorba hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:102928 • adı:Yüz Akı Çorbası • gönderen:yansı • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:30