

Asma Yaprak Çorbası

Toplam 37 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 5/10

Tokat usulü asma yaprağı çorbası ince kıyılmış asma yaprak ve bulguru ekşi dengeli bir tencere çorbası anda buluşturur.

Malzemeler

- 12 adet Asma yaprağı
- 0.5 su bardağı ince bulgur
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Salça
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 litre Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Asma yaprakları sudan geçirip ince şeritler halinde kıyın.
2. Soğan ve salçayı tencerede 4 dakika kavurun.
3. Asma yaprağı ekleyip 3 dakika çevirin, ekşi tadı sosu geçsin.
4. Bulgur ve 1 litre suyu katıp 20 dakika pişirin.
5. Limon suyunu ocaktan almadan ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Yapraklar çok ince kıymak iflerin çorbada uzun kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine limon suyu servis edin.

Alerjenler

Gluten