

Elazığ Lobik Çorbası

Toplam 565 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 16/10

Lobik çorbası börülce ve buğday salçalı soğanla kaynatıp mionla dengeleyen doyurucu bir Elazığ kş çorbasıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Kuru börülce
- 0.8 su bardağı Aşurelik buğday
- 1 adet Soğan
- 1.5 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

Yapılış

1. Börülce ve buğdayı önceden ayrı kaplarda 1 saat 1n.
2. Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
3. Salçayı ekleyip 2 dakika kokusu çikankadar kavurun.
4. Börülce, buğday ve sıcak suyu tencereye alın.
5. Kısık ateşte 60 dakika taneler yumuşayana kadar pişirin.
6. Limon suyu ve kuru naneyle çorbayı tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Börülceyi önceden 1 saat makabuklarını 1nında yumuşamasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon suyu ve kuru nane ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten