

Firikli Ot Çorbası

Toplam 38 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 28 dk

5 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 5/10

Lübnan usulü firikli ot çorbası, domatesli firik buğday, maydanoz, nane ve limonla birleştirilerek hafif ama doyurucu bir kase kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Firik
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.3 demet Taze nane
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 5 su bardağı Sebze suyu

Yapılış

- 1 su bardağı firik bol suda yıkayıp süzün.
- Firiki 5 su bardağı sebze suyunda 24 dakika kısık ateşte pişirin.
- Yarım demet maydanoz ve çeyrek demet naneyi ince kıyın.
- Otları tencereye ekleyip 2 dakika kısık ateşte pişirin.
- 2 yemek kaşığı limon suyunu ocak kapalıyken karıştırarak acılaştırın.

PÜF NOKTASI

Limonu ocaktan sonra eklemek firik aromasını artırarak tazeletmeden parlatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağı gezdirip sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten