

Kurşun Aş1

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~238 kcal

Açılış 17/10

Kurşun aş1 nohut ve minik köfteleri sebzele suda bir araya getiren İç Anadolu tencere yemeklerinden biridir.

Malzemeler

- 200 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı İnce bulgur
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Havuç
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Limon

Yapılış

1. 200 gr kıyma ve yarım su bardağı ince bulguru 3 dakika yoğurun.
2. Harçtan küçük köfteleri yuvarlayıp pişerken dağın masın üzerine serin.
3. 1 su bardağı nohut ve doğranmış havucu 20 dakika pişirin.
4. Köfteleri ekleyip 12 dakika kaynatın.
5. Tuzunu ayarlayıp limon suyunu ocak kapalıyken ekleyin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri çok büyük tutmayın çorba içinde eşit pişerler.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne nane serperek limonla sunun.

Alerjenler

Gluten