

Kuru Domatesli Firik Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 5/10

Gaziantep kuru domatesli firik çorbası firik bulguru kuru domates ve nane ile kaynatarak dumanlı çanlı ve tok bir Güneydoğu çorbasıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Firik bulgur
- 6 adet Kuru domates
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Nane
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- 6 kuru domatesi sıcak suda 10 dakika yumuşatın.
- 1 soğanı 4 dakika çevirin.
- 1 su bardağı firik ve 5 su bardağı suyu ekleyin.
- Firiği orta ateşte 15 dakika pişirin.
- Kuru domatesleri doğrayıp ekleyin ve 8 dakika kaynatın.
- Nane ekleyip 5 dakika dinlendirin, firik dumanlı tadı versin.

PÜF NOKTASI

Kuru domatesi küçük doğramak çorbanın her kaşığındaki dengeli yağlı maddeleri artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuru domatesli firik çorbasının kaseye alınmasını ve domates parçalarını yüzeyde bırakmasını öneririz.

Alerjenler

Gluten