

Analı Kız Çorbası

Toplam 115 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 45 dk

8 kişilik

Zor

~390 kcal

Açılış 17/10

Malatya ve Adana çevresinde sevilen analı kız büyük içli köfteler ve küçük bulgur köfteleriyle doyurur.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı ince bulgur
- 300 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı nohut
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Yapılışı

1. Bulguru 15 dakika sıcak suyla bekletin.
2. Kıymalı köfteleri ve küçük bulgur köftelerini hazırlayın.
3. Salçalı suya nohut ve köfteleri ekleyin.
4. Çorba 35-40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri kaynayan suya değil, hafif titreşen suya bırakarak daha lezzetli olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne kuru nane serpip limon dilimiyle sıcakta servis edebilirsiniz.

Alerjenler

Gluten