

Asma Yaprak Çorbası

Toplam 37 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 5/10

Tokat usulü asma yaprak çorbası, ince kıyılmış asma yaprak ve bulguru ekşi dengeli bir tencere çorbasıdır.

Malzemeler

- 12 adet Asma yaprağı
- 0.5 su bardağı ince bulgur
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Salça
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- Asma yaprakları ince kıyılır.
- Soğan ve salçay tencerede çevirip yapraklar ekleyin.
- Bulgur ve 1 litre su ekleyip çorbayı 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yapraklar çok ince kıymak için çorbada uzun kalmalarını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine limon suyu ekleyip servis edin.

Alerjenler

Gluten