

# Elazığ Lobik Çorbası

Toplam 85 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Lobik çorbası börülce ve buğday salçası soğanla kaynatıp pımonla dengeleyen doyurucu bir Elazığ kış çorbasıdır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Kuru börülce
- 0.8 su bardağı Aşurelik buğday
- 1 adet Soğan
- 1.5 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

## Yapılışı

1. Börülce ve buğdayı önceden ayrı kaplarda 1 saat 1n.
2. Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
3. Salçayı ekleyip 2 dakika kokusu çikankadar kavurun.
4. Börülce, buğday ve sıcak suyu tencereye alın.
5. Kısık ateşte 60 dakika taneler yumuşayana kadar pişirin.
6. Limon suyu ve kuru naneyle çorbayı tamamlayın.

### PÜF NOKTASI

Börülceyi önceden 1 saat makabuklarını tencerede yumuşamasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Limon suyu ve kuru nane ile sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten