

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 sebze 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. Kıyma ve bulgurla küçük köfteler hazırlayın.
2. Nohut ve havucu 20 dakika sıcak suda pişirin.
3. Köfteleri ve tuzu ekleyip 12 dakika daha kaynatın ve limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri çok büyük tutmayın çorba içinde eşit pişerler.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne nane serpiyerek limonla sunun.

Alerjenler

Gluten