

YALANCI PAÇA ÇORBASI

Kategori : Çorbalar

Yayınlayan [Admin](#) 2017/6/13

MALZEMELER

1-200g.kýyma

1-bir cay bardađý un

3 -yarým çay bardađýndan biraz az sirke

Bir yemek kapýđý tereyađý

¼ limonun suyu

Bir yumurtanýn sarýsý

3 -4 diþ sarýmsak

5-6 dal maydanoz

10-Tuz,pul biber

11-bir iki kapýk sývý yađ

YAPILIPI:Önce kýymayý kavur ve kenara al.sývý ve tereyađný beraber ýsýt. unu pembelepinceye kadar kavur.kýymayý ilave et. yeterince sođuk ile topaklanmayacak sekilde iyice karýptýr.kýymalar yumuþayýncaya kadar pipir.maydanoz ve sarýmsađý ince dođra tuz,pul biber sirke ile birlikte kaynamakta olan tencereye ilave et. bu arada yumurta sarýsýna limon suyunu ilave et,iyice çýrp. tencereye ilave et.1-2 dakika kaynat. çorbamýz servise hazýrdýr [wwwpervinengin.net](http://www.pervinengin.net)

.....