

Aş Çorbası



- 2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 2 Adet Soğan
- 1 Çorba Kaşığı Salça
- 150 gr. Kıyma
- 1 Adet Etsuyu Tableti
- 1 Su Bardağı Su
- 1 Çay Bardağı Haşlanmış Nohut
- 1 Çay Bardağı Haşlanmış Yeşil Mercimek
- Karabiber
- 1 Çay Bardağı Erişte
- Tuz, Kırmızıbiber, Nane

Aş Çorbası Tarifi'nin Yapılışı:

Kıymayı, tuz ve karabiberle yağurun. Küçük parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak minik köfte şekli verin.

Soğanları yemeklik doğrayın. Kızdırılmış sıvı yağda kavurun. Salçayı da ilave edip karıştırın. Köfteleri de soğanın yanına alıp dikkatlice çevirmeye devam edin. Etsuyu tabletini ve 4 su bardağı suyu ilave edin.

Kaynayınca mercimek ve nohutu katın. En son olarak erişteleri ilave edin. Kapağını kapatıp 10 dakika daha pişirin. Üzerine kırmızıbiber ve nane serpip servis yapın.