

מרק שורבה מהמטבח הכורדי



רכיבים

- בצל קצוץ
- שיני שום כתושות
- כוס אורז עגול
- כפות רסק עגבניות
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- כוסות מים
- לפי הטעם לימון

הכנה

1. מטגנים את הבצל ואת השום עד להשחמה, מוסיפים את האורז לטיגון קצר ומטגנים מעט תוך ערבוב.
2. מוסיפים מים רותחים עד כיסוי. מוסיפים את רסק העגבניות, מלח, ואבקת מרק, מביאים לרתיחה ומבשלים כחצי שעה על אש נמוכה.
3. חמש דקות לפני סיום הבישול להוסיף את הלימון ולהמתין עוד חמש דקות. בתאבון

50 דקות

4 servings 4