Araç akdene göce çorbası

Tarifin tamamı

Malzemeler

150 g	Göce
1 kg	Su 5 su bardağı
180 g	Yoğurt ¾ su bardağı
25 g	Tereyağı 1¾ yemek kaşığı
15 g	Tuz ¾ yemek kaşığı
2 g	Kuru nane 1¼ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Göceyi yıkayıp süzgeçte bekletin, sonra tencereye alın.
2. Üzerine suyu, yoğurdu ve tuzu ekleyin. Karıştırarak, koyu kıvama gelene kadar kısık ateşte pişirin.
3. Tereyağını eritip içine nane ekleyin. Sıcak çorbanın üzerine gezdirip servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1153 (Araç Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/arac-akdene-goce-corbasi