Diyarbakır simindirik çorbası

6 kişilik

Malzemeler

110 g	Soğan 1 adet
20 g	Sadeyağ 1½ yemek kaşığı
81,2 g	Dövme buğday ½ su bardağı
1 kg	Su 5 su bardağı
203 g	Kemik suyu 1 su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Soğanı küçük doğrayın, eritilmiş sadeyağda pembeleşinceye kadar kavurun.
2. Simindiriği ekleyip birlikte kavurmaya devam edin.
3. Sıcak suyu ve et suyunu ekleyip yaklaşık 30 dakika pişirin. Çorba kıvamını alınca ocaktan alıp sıcak servis edin.
   30 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 864 (Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/diyarbakir-simindirik-corbasi