Tunceli şorbik çorbası

Tarifin tamamı

Malzemeler

500 g	Dana kuşbaşı
100 g	Tereyağı ½ su bardağı
200 g	Haşlanmış nohut 1½ su bardağı
500 g	Su 2½ su bardağı
413 g	Süt 2 su bardağı
100 g	Soğan 1 adet
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Kuşbaşı eti tencerede kısık ateşte sıvısı çekilene kadar pişirin.
2. Tereyağını ekleyip 1-2 dakika kavurun.
   1 dk
3. İnce doğranmış soğanı, süzdüğünüz nohutu ve tuzu ekleyin.
4. Kaynamış suyu ekleyip kısık ateşte kaynamaya bırakın.
   40 dk
5. Ilık sütü ekleyin, 3-4 dakika sonra ocaktan alıp servis yapın.
   3 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 285 (Tunceli Esnaf ve Sanatkârlar Odaları Birliği Başkanlığı)
tatname.com/tr/tarif/tunceli-sorbik-corbasi