

Afyon Sakala Çarpan Çorbası

Toplam 45 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Sakala çarpan çorbası yeşil mercimek ve erişteyi naneli tereyağıyla buluşturan kıvamlı Afyon çorbasıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 su bardağı Erişte
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 yemek kaşığı Un

Yapılışı

- Mercimeği yıkayıp 20 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
- Soğanı tereyağında 5 dakika kavurun.
- Un ve salçayı ekleyip kokusu çikankadar karıştırın.
- Mercimek ve 5 su bardağı sıcak suyu tencereye alın.
- Erişteyi ekleyip 10-12 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Kuru naneyi tereyağında köpürtüp çorbanın üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi son bölümde eklemek çorbanın hamurlaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine naneli tereyağı gezdirip sıcak kaselerde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt