

# Amasya Çatal Çorba

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~320 kcal

Açlık bar 6/10

Amasya çatal çorba, yeşil mercimek, yarma, erişte ve yoğurt terbiyesini naneli tereyağla birleştiren doyurucu bir yöre çorbasıdır.

## Malzemeler

### Çorba için

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 0.5 su bardağı Yarma
- 1 su bardağı Erişte
- 7 su bardağı Su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

### Terbiye için

- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı Un

### Sos için

- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

1. Yeşil mercimek ve yarmayı kaynatma kabına alın.
2. Su ekleyip mercimek ve yarmayı 25 dakika pişirin.
3. Erişteyi ekleyip 10 dakika yumuşayana kadar kaynatın.
4. Yoğurt, yumurta sarısını unu pürüzsüz çirpin.
5. Terbiyeyi sıcak çorba suyuyla 110 dereceye yavaşça ekleyin.
6. Çorbayı 5 dakika kısık ateşte karıştırarak pişirin.
7. Tereyağında kuru nane ve pul biberi 1 dakika kızdırın.
8. Sosu çorbanın üstüne gezdirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurt terbiyesini sıcak çorba suyuyla 110 dereceye çıkarmayı öneririz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne naneli tereyağı gezdirip limon dilimiyle servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta