

Bingöl Sorina Pel

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Orta

~430 kcal

Açlık bar 6/10

Sorina pel, yufka parçaları sarımsak, yoğurt, sıcak et suyu ve tereyağı biberle buluşturan Bingöl hamur yemeğidir.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 2 su bardağı Et suyu
- 2 su bardağı Yoğurt
- 3 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Yufkaları tulo yapılıpki parmak kalınlığında kesin.
- Yufka parçalarını servis tabağına serin.
- Et suyunu sıcak yufkaların üstüne kontrollü gezdirin.
- Yoğurdu sarımsak ve tuzla pürüzsüz çirpin.
- Yumuşayan yufkaların üstüne yoğurdu yayın.
- Tereyağı pul biberle 2 dakika köpürtün.
- Biberli tereyağı gezdirip bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları et suyuyla sıcaklatılmalı parçaları kapa olmadan yumuşaması sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş tabakta, üstüne tereyağı pul biber gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt